

SMAKI NATURY

Smaki natury zmieniają się tak jak pory roku, tym razem to właśnie wiosnę znajdziesz na talerzu.

PRZYSTAWKI

Mix leśnych grzybów podany na plackach ziemniaczanych z jajkiem poche, 29 zł



Boczek wędzony sous-vide na musztardowym puree z topinamburu i czerwoną kapustą, 25 zł

ZUPY

Bulion z aromatycznym lubczykiem i domowym makaronem, 15 zł

Żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą i suszonymi prawdziwkami, 20 zł

Żurek na własnym zakwasie z białą kiełbasą i suszonymi prawdziwkami, podany w chleбку z sosem czosnkowym, 24 zł

DANIA GŁÓWNE

Burger z wołowiny sowiogórskiej w bułce drożdżowej z bekonem, sałatą maślaną, pomidorem, serem Cheddar i domowymi frytkami, 39 zł



Schab z żebrem smażony na smalcu podany na dębowej desce z kapustą włoską z pomidorami i ziemniakami puree, 36 zł

Karkówka z dzika w sosie własnym na młodym szpinaku z kluskami śląskimi, 53 zł



Kukurydziana pierś kurza na puree marchewkowo-imbirowym z kiszonymi pomidorkami cherry i złocistymi kopytkami, 38 zł

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem, cykorią i chipsem z parmezanu, 29 zł

Sałatka z tofu lub serem lutomijskim, rukolą, nowalijkami, sosem ogrodowym i grzanką, 29 zł



DESERY

Bezglutenowy torcik mango z sezonowymi owocami, 20 zł



Miodowo - marchewkowa panna cotta z konfiturą z pomarańczy, 20 zł



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem

SMAKI MIŁOŚCI

Dania te oddziałują na wszystkie zmysły. To magiczne afrodyzjaki zaczerpnięte z kuchni całego świata.

PRZYSTAWKI

Łosoś gravlax z buraczną galaretką, młodym jarmużem i kompresowanym ogórkiem, 29 zł



Carpaccio wołowe z rukolą, suszonymi pomidorami, kaparami oraz serem Grana Padano i paluchem oliwkowym, 37 zł

ZUPY

Zupa warzywana z kiełbasą chorizo, cieciorką, młodą dymką i świeżą kolendrą, 23 zł

Krem z kalarepy z pieczoną papryką, 20 zł



DANIA GŁÓWNE

Pieczony łosoś z czarną soczewicą, sosem z rokitnika i groszkiem cukrowym, 56 zł



Tagliatelle szpinakowe z olejem sezamowym, pomidorkami koktajlowymi i kiełkami, 30 zł



Gulasz z polędwiczki wieprzowej z grzybami, podany na plackach ziemniaczanych z kardamonem i blanszowanym kalafiolem romanesco, 39 zł

Sałata z truflowym ziemniakiem, orzechami laskowymi, rukolą i oliwkami, 29 zł



Sałata z nowalijek z szynką parmeńską, mini mozarellą i grapefruitem, 29 zł

DESERY

Lody z gorącym sosem pieprzowo-ananasowym i bitą śmietaną, 20 zł



Miodowa szarlotka na ciepło z lodami, 20 zł



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem

SMAKI LUKSUSU

Szef Kuchni zadbał o to, aby wzbogacić je wyjątkowym dodatkiem. Smaki te są zasługą produktów najwyższej jakości.

PRZYSTAWKI

Przeżrebki na musie z zielonego groszku z oliwą truflową, 45 zł



Tatar z wołowiny sowiogórskiej z wędzoną szprotką, jajkiem przepiórczym, marynowanymi grzybami, ogórkiem kwaszonym, kajzerką i masłem, 39 zł



ZUPY

Pikantna zupa tajska z kurczakiem i krewetkami, 28 zł

Krem z żółtego buraka z tymiankiem, kwaśną śmietaną i chipsami z topinamburu, 20zł



DANIA GŁÓWNE

Stek z wołowiny sowiogórskiej smażony na wędzonym maśle z czosnkiem, grillowaną polentą i fasolką szparagową związaną rafią, 79 zł



Domowe pappardelle z pieczoną kaczką pachnącą majerankiem, jabłkiem i miodem ze słonecznikiem, 39 zł



Pieczony halibut z puree ziemniaczano-szcypiorkowym, grzybami shimeji, kiszoną rzodkiewką i sosem pomarańczowo-estragonowym, 66 zł



DESERY

Kokosowo - kawowy deser chia z truskawkami, 20 zł



Parfait chałwowe z czekoladową gąbką i marakują, 20 zł



MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ, 150 zł

MENU DEGUSTACYJNE 7 DAŃ, 220 zł

LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI

*na menu degustacyjne należy złożyć zamówienie trzy dni wcześniej



Dania Bezglutenowe



Dania Wegetariańskie



Dania z produktów lokalnych



Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem