



Szanowni Państwo. Z dbałości o Państwa zadowolenie, wszystkie dania naszego menu przygotowywane są na bieżąco. Wiąże się to z tym, iż czas oczekiwania na zamówienie może wydłużyć się powyżej 30 minut. ~Kamil Ronkiewicz, Szef Kuchni

PRZYSTAWKI



Tatar z wołowiny sudeckiej z piklowanym żółtkiem i emulsją cebulową, 39 zł 

Pstrąg kłodzki z podsmażaną brukselką, boczkiem wędzonym oraz polskim parmezanem, 32 zł  

ZUPY

Rosół z pieczonej kaczki z domowym makaronem i lubczykiem, 17 zł

Żurek staropolski na zakwasie domowej produkcji z suszonymi prawdziwkami i białą kiełbasą, 20 zł


Krem z kalafiora ze szczypiorkiem i płatkami drożdży,   26 zł

DANIA GŁÓWNE


Pierś z kurczaka zagrodowego z krokietami tymiankowymi i selerem, 38 zł


Filet z kulbina z kopytkami i wywarem grzybowym, 69 zł

Schab z kością z puree ziemniaczanym i kapustą ze śliwką, 39 zł


Boczek z dzika z sosem buraczanym i pierogami ziemniaczanymi, 59 zł 

Królik z łazankami, domowym twarogiem i dynią, 34 zł



Pierogi z soczewicą, wywarem z palonej cebuli i grzybami, 32 zł 



Salatka Cezar z kurczakiem i polskim parmezanem, 29 zł 

DESERY

Sernik z domowego twarogu, z malinami, białą czekoladą i kwaśną śmietaną, 20 zł 

Ryż na mleku z wanilią, prażonymi jabłkami, cynamonem

i orzechami laskowymi, 20 zł  

Eklerek z kremem z kaszy jaglanej i konfiturą śliwkową, 20 zł  

 Dania Bezglutenowe

 Dania Wegetariańskie

 Dania z produktów lokalnych

 Dania z naturalnym miodem z lokalnej Pasieki Pod Lasem