

Menu à la carte

Przystawki

Domowy pasztet z żurawiną na grzance z chałki	15
Wątróbka duszona w winie z jabłkiem i cebulą na toście francuskim	15
Regionalne kielbasy i wędliny z korniszonami	49
Regionalne sery z polskim miodem, owocami i orzechami	49

Zupy

Rosół z domowym makaronem	13
Bulion z kiszanej kapusty z pierogami ruskimi	14
Żurek z białą kielbasą i jajkiem z dodatkiem śmietany i chrzanu	15

Dania Głównie

Pierogi z kapustą i grzybami, podane ze szklanką gorącego barszczu	22
Confitowana noga kaczki z pyzami drożdżowymi z jałowcowym demi glace, musem z czerwonej kapusty i pieczoną gruszką	44
Zraz wołowy z boczkiem i ogórkiem na plackach ziemniaczanych z glazurowanymi burakami z anyżem	37
Filet z kurczaka panierowany w mące i jajku z frytkami i surówką z marchewki i jabłka	24
Kotlet schabowy z puree ziemniaczanym i zasmażaną kapustą	26
Filet z pstrąga łososiowego na plackach z cukinii, brokuł, groszek, brukselka, sos winno-maślany	43

Desery

Domowa szarlotka z lodami i bitą śmietaną	15
Lody waniliowe z gorącymi malinami	15
Racuchy z konfiturą śliwkową	15

Karta Win

0,75 l / 150 ml

Wina czerwone

Castello Monaci Piluna Primitivo 2015 IGT Primitivo Di Salento	99 / 22
Chateau De Pennautier Classique 2014 AOC Cabardes	92 / 19
Sobereno Crianza 2013 DO Toro	128 / 28
Seghesio Zinfandel 2015 Sonoma County	298
Valserrano Reserva 2012 DOCQ Rioja	183

Wina białe

Santi Monteforte 2016 DOC Soave Classico	92 / 19
Pennautier L'Orangerie Chardonnay 2016 IGP Languedoc	88 / 18
Georg Breuer Riesling Charm 2016 QBA Rheingau	128 / 28
Little Beauty Insight Sauvignon Blanc 2016 Marlborough	145
Bernard Defaix Chablis 2016 IGP Languedoc	212

Szampany i wina musujące

Le Contesse Prosecco	98 / 21
Gancia Prosecco	120 / 25
Leclerc Briant AOC Champagne	396
Deutz Brut Classic NV AOC Champagne	288

