

MENU

ZIMA 2018

PRZEKAŚKI

PSTRĄG MARYNOWANY Z ZIEŁONYMI WARZYWAMI
—
34
PLN
Wędzony majonez, pumpernikiel, kwaśna śmietana, bryndza, pikle

TATAR WOŁOWY
—
42
PLN
Żótko, emulsja z lubczyku, ogórek kiszony, szalotka, oscypek, dynia, gorczyca

KREWETKI W SOSIE MAŚLANYM
—
42
PLN
Avocado, limonka, chili, brokuł, tempura

SALAŃKI

PÓŁGĘSEK W ZIOŁACH
—
38
PLN
Oscypek, pietruszka, burak, mix sałat, dresing miódowy

GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA
—
36
PLN
Sałata rzymska, kapary, anchois, oscypek, grzanki

ZUPY

KWAŚNICA NA BARANINIE
—
28
PLN
Ziemniaki, czosnek, grzyby, majeranek

KREM Z DYNI
—
24
PLN
Tartaletka, pestki dyni, gorczyca, jogurt

ROSÓŁ Z PIECZONEGO KURCZAKA
—
24
PLN
Kluska ziemniaczana, borowik, seler naciowy, szczypiorek

DANIA GŁÓWNE

TAGLIATELLE
—
42
PLN
Pesto Szefa Kuchni, kozi ser, oliwa z oliwek, pomidory

PIEROŻKI Z KOZINĄ
—
46
PLN
Masło, szalwia, seler naciowy, szalotka

JESIOTR
—
52
PLN
Kalafor, palone masło, kapary

ŁOSOŚ JURAJSKI
—
52
PLN
Kapusta, boczek, musztarda francuska, koper, ziemniak

PERLICZKA
—
52
PLN
Masło ziołowe, cytryna, seler, grzyby

KARKÓWKA WIEPRZOWA
—
47
PLN
Marchew, cebula, ziemniak, trufła, zielony pieprz

POŁĘDWICA WOŁOWA
—
86
PLN
Burak, pieczony czosnek, ziemniak, czerwone wino

DESERY

CZEKOLADA, BORÓWKA,
LIMONKA, WANILIA 26
PLN

JABŁKO, ŻUBRÓWKA, ORZECH
LASKOWY, CYNAMON 26
PLN

SERNIK, POMARAŃCZA, KARMEŁ,
OWOCE LEŚNE 26
PLN

KOKOS, MANGO, MARAKUJA,
BIAŁA CZEKOLADA 24
PLN

SELEKCJA LODÓW 21
PLN