














Przystawki

- ❖ Śledź / oliwa sosnowa / konfitura z czerwonej cebuli 29zł
- ❖ Placki ziemniaczane / wędzony jesiotr / jajko poche / dymka  39zł
- ❖ Carpaccio z młodych buraków / kozi ser / trufla    39zł
- ❖ Tatar z polędwicy wołowej / piklowana cebula   46zł
- ❖ Krewetki / emulsja maślana / prosecco   44zł
- ❖ Sałatka Cezar / kurczak // krewetki / grzanki 32zł // 39zł

Zupy

- ❖ Krem z dyni / cardamon / wanilia     21zł
- ❖ Rosół z bażanta / kołduny królewskie 21zł
- ❖ Zupa grzybowa    21zł

Dania główne

- ❖ Garganelli / gorgonzola / pini / bazyliia  36zł
- ❖ Ravioli z dzika / prażone jabłko / jarzębina 39zł
- ❖ Halibut / ziemniaki ratte / pieczony pomidor / szpinak  65zł
- ❖ Kurczak / szalwia / puree / dziki brokuł /  42zł
- ❖ Ragout z sarny / szpece żołądźowe / jarmuż / porzeczka 64zł
- ❖ Comber jagnięcy / risotto dyniowe / rydze 89zł

Desery

- ❖ Ciasto marchewkowo-imbirowe / krem waniliowy  21zł
- ❖ Czekoladowy fondant / wiśnie  21zł
- ❖ Beza / mascarpone / rokitnik   21zł



danie bezglutenowe



danie wegańskie



danie wegetariańskie



danie bez laktozy