

















## Przystawki

- ❖ *Placki ziemniaczane / wędzony jesiote / jajko poche*    39 zł
- ❖ *Carpaccio z młodych buraków / kozi ser / trufla*    39 zł
- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / piklowana cebula*   46 zł
- ❖ *Krewetki / emulsja maślana / prosecco*    44 zł
- ❖ *Sałatka Cezar / kurczak // krewetki / grzanki* 32 zł // 39 zł

## Zupy

- ❖ *Chłodnik litewski / jajko / cielęcina*  21 zł
- ❖ *Rosół z bażanta / kołduny królewskie* 21 zł
- ❖ *Zupa dnia* 21 zł

## Dania główne

- ❖ *Gniocchi / kozi ser / grzyby / trufla // wołowina* 38 zł // 46 zł
- ❖ *Tagiolini / owoce morza / szpinak / prosecco*  39 zł
- ❖ *Dorsz fish and chips / frytki z batatów / sałatka winegret*   45 zł
- ❖ *Kurczak / zielone warzywa / oliwa naciowa*  42 zł
- ❖ *Gicz cielęca / młoda kapusta / francuski ziemniak* 64 zł
- ❖ *Danie dnia – Szef Kuchni Rekomenduje* ... ..

## Desery

- ❖ *Tarta czekoladowa* 21 zł
- ❖ *Ciastko rabarbarowe* 21 zł
- ❖ *Beza / mascarpone / owoce leśne* 21 zł