

		ALERGENY									
		gluten	owoce morza	jaja	ryby	orzechy nasiona	soja	laktoza	seler	gorczyca	sezam
Menu SS2026	cena	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Przystawki											
Gzik w placku ziemniaczanym z sałatką z rzodkiewki i marynowanego ogórka	43zł	A		A				A		A	
Wątroba cielęca z marynowanym burakiem, na maślanej brioszce w sosie z kwasu chlebowego	46zł	A		A				A			
Kiszka palatyńska z paprykowym dżemem i dojrzewającym serem z lokalnej serowni	44zł	A		A				A			
Tatar wołowy z piklami, szczypiorkiem i grillowanym żytnim chlebem	59zł	A		A						A	
Salata z dressingiem musztardowym, z marynowanym łososiem, pistacjami, burakiem i kremem koperkowym	48zł				A	A		A		A	
Zupa											
Krem rakowy z puree, szyjkami rakowymi i kawiozem	36zł		A					A	A		
Krupnik z sercami kurczymi	34zł	A						A	A		
Tradycyjna ogórkowa	32zł							A	A		
Krem ze szczawiu z jajkiem i smażonym boczkiem	34zł			A					A		
Dania Główne											
Stek z polędwicy wołowej z puree ziemniaczanym, smażonym dzikim brokułem, sosem z zielonego pieprzu i whisky oraz tartą ze szpinakiem i dojrzewającym serem	139zł	A		A				A	A		
Młody kogut z młodymi ziemniakami w maśle i koperku, młodą marchwią i bobem oraz sosem z koguta	89zł							A	A		
Ostojowa biała kielbasa z chrzanowym puree ziemniaczanym, w sosie z gorczyczą i sałatką z selera i ziół	48zł							A	A	A	
Polędwica z indyka w sosie musztardowo-miodowym z młodą marchewką z groszkiem i pietruszkowym puree	64zł							A		A	
Pstrąg łososiowy na kremowym makaronie orzo z warzywami, smażonymi zielonymi szparagami i oliwą cytrynową	86zł	A			A			A	A		
Placki ziemniaczane z dipem chrzanowym, szparagami i mieszanką ziół	46zł							A			
Biodrówka jagnięca z krokietem z ziemniaków i oscypka, z kremem z kalafiora i świeżymi jeżynami	79zł	A		A				A			
Tradycyjne pierogi z twarogiem i ziemniakami w sosie z maślanki, pora i czosnku niedźwiedziego	46zł	A						A			
Desery											
Tarta rabarbarowa z kruszonką i budyniem waniliowym	38zł	A		A		A		A			
Kremowy sernik z konfiturą malinową	38zł	A		A				A			
Inspiracja cukiernika	38zł	alergeny zmienne									
Tradycyjne lody rzemieślnicze z owocami i bitą śmietaną	36zł	alergeny zmienne									
Dziecięce menu											
Domowy rosółek z makaronem	22zł	A		A					A		
Krem pomidorowy z makaronem	22zł	A		A				A			
Racuszki z cukrem pudrem, owocami i gałką lodów waniliowych	30zł	A		A				A			
Fileciki z kurczaka w płatkach kukurydzianych z frytkami i mizerią	34zł	A		A				A			
Spaghetti Bolognese	28zł	A		A				A			
Panierowany halibut z frytkami lub puree i mizerią	36zł	A		A	A			A			