

*Serwu
-jemy
Lato*

PRZYSTAWKA | APPETIZER

Carpaccio z tuńczyka

Tuna carpaccio

arbuz kompresowany, kruszonka feta, pomarańcza, dressing z czerwonej pomarańczy, mięta, chrzan tarty, sałaty

with compressed watermelon, crumbled feta cheese, orange, red orange dressing, mint, grated horseradish and mixed salad



59 PLN

ZUPA | SOUP

Zupa kurkowa

Chanterelle mushroom soup

kwaśna śmietana, grzanki, oliwa lubczykowa

with sour cream, croutons and herb oil



28 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Sznicel cielęcy

Veal schnitzel

sos tymiankowy, mini sałatka grecka, jajko sadzone, purée ziemniaczane

with thyme sauce, mini greek salad, fried egg and mashed potatoes



79 PLN

Okoń jeziorny panierowany

Breaded lake perch

salsa verde, sałatka letnia, frytki

with green salsa, summer salad and fries



74 PLN

DESER | DESSERT

Financier z orzecha laskowego

Hazelnut financier cake

z musem z mlecznej czekolady i konfiturą morelowo-pomarańczową

with young chocolate mousse and apricot-orange jam



25 PLN

Ptyś czekoladowy

Chocolate pavlova

z kremem waniliowym i konfiturą z czereśni

with vanilla cream and cherry jam



24 PLN