

Menu

PRZYSTAWKI	DANIA GŁÓWNE
Podplomyk z czosnkiem #VEG 14 zioła ogrodowe/ grana padano/ pesto czosnkowe	Pieczona dynia #VEG 34 marchew/ boczniak/ ser owczy/ konfitura z czerwonej cebuli/ prażony słonecznik
Podplomyk z dynią #VEG #LG 32 curry/ pomarańcza/ mozzarella/ boczek	Risotto grzybowe #VEG 37 por/ grzyby/ drożdże nieaktywne
Podplomyk z truflą #VEG 32 pasta truflowa/ szpinak/ mascarpone/ mozzarella/ sriracha	Łazanki #VEG 26 kiszona kapusta/ grzyby/ kminek/ szczypior
ZUPY	Filet z sandacza opolskiego #LG 59 orzechy laskowe/ rokitnik/ kasza gryczana/ pietruszka korzeń
Krem z pomidora #VEG #LG 21 pomidor/ warzywa korzeniowe/ olej z natki pietruszki	Żołądki gęsie 36 grzyby/ koper/ ogórek kiszony/ ziemniak
Krem z dyni #VEG #LG 21 dynia hokkaido/ chili/ kolendra/ olej dyniowy/ pestki	Pierś z kuraczka ze skórą 36 kapusta włoska/ warzywa korzeniowe/ boczek wędzony/ koper
Żurek na zakwasie 24 kurki/ boczniak mikołajkowy/ jajko/ biała kiełbasa	Noga z kaczki 57 pigwa/ żurawina/ czarna rzepa/ ziemniak puree/ demi-glace cytrusowy
SAŁATY	Kark wołowy 59 burak/ puree z korzenia selera/ miód gryczany/ ziemniak/ demi-glace
Sałatka Cezar 29 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anchovies	DESER
z krewetkami na maśle (10 szt.) +24	Pudding czekoladowy 26 śliwka/ lody/ kwaśna śmietana
z pieczonym filetem z kurczaka +12	Mascarpone z malinami #LG 24 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy +14	Ciasto daktylowe 24 czarny mak/ cytrusy/ sos toffi/ lody
#VEG - vegetarian/ dla wegeterian #LG - less gluten/ mniej glutenu	
CHĘTNIE odpowiemy na Państwa pytania dotyczące obecności konkretnych produktów lub składników w naszych daniach. Uprzejmie prosimy o poinformowanie obsługi o jakichkolwiek alergiach pokarmowych lub	



JAKUBUS