

Menu

PRZYSTAWKI

Bruschetta  28 zł

bagietka | pomidory | zioła | ser mozzarella

Tatar z polędwicy wołowej premium 54 zł

żółtko | ogórek | szalotka | czosnek niedźwiedzi | bagietka

Selekcja lokalnych serów zagrodowych 180g 60 zł

konfitura własnego wyrobu | pieczywo własnego wypieku

Selekcja wędlin własnego wyrobu 180g 60 zł

smalec własnego wyrobu | marynowane grzyby | pieczywo własnego wypieku

ZUPY

Rosół wołowy ze szpeclami 28 zł

szponder | cukinia | marchew | pietruszka | lane kluski

Jarzynowa  22 zł

brokuł | kalfior | fasolka | koper | por

Zupa szefa kuchni 29 zł

Dla gości hotelowych rabat -10%

Karta z alergenami dostępna przy barze.

 – dania wegetariańskie

* Do stolika powyżej 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%

W przypadku skorzystania z usługi room service obowiązuje opłata w wysokości 20% wartości rachunku, nie mniej niż 20 zł.

DANIA GŁÓWNE

Risotto bianco  44 zł

cebula | risotto | groszek cukrowy | groszek zielony

Dorada 58 zł

cebula | risotto | groszek cukrowy | groszek zielony

Schab 56 zł

młode ziemniaki | młoda kapusta | koper

Kaczka 78 zł

płatki owsiane | czereśnia | demi glass | kopytka

Polędwiczka wieprzowa 58 zł

puree z pietruszki | porzeczką czerwoną

Żeberka w glazurze miodowej 62 zł

ziemniak pieczony w ziołach | młoda kapusta

Sałata z kurczakiem premium 68 zł

pomidor | jajka | parmezan | boczek | pieczywo

Tagliatelle z kurczakiem premium 62 zł

szpinak | sos śmietanowy | zioła

Tagliatelle z krewetkami 74 zł

czosnek | sos pomidorowy | pietruszka | pomidory

Krewetki 74 zł

rozmaryn | masło chilli | bagietka

DESERY

**Sernik tradycyjny z mussem z porzeczeki
podawany na gorąco** 28 zł

Fondant czekoladowy 34 zł

lody waniliowe | truskawki

Lody rzemieślnicze 34 zł