



## 4 PORY ROKU RESTAURACJA

### MENU LETNIE

### PRZYSTAWKI



**Sałatka z marynowanego bakłażana** | 220 g **47 zł**  
musztardowiec / grillowana kalarepa / pestki dyni  
żel z ogórka małosolnego / sos vinaigrette

**Tatar z siekanej polędwicy wołowej** | 120 g **58 zł**  
siekana wołowina / grzyby shimeji / żółtko / cebula / oliwa lubczykowa / domowe pieczywo / masło

**Ceviche z miecznika z limonką** | 120 g **53 zł**  
papryka / sałata rzymska / cebula / kolendra / chilli / domowe pieczywo

**Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób)** | 490 g **89 zł**  
oliwki / domowe pieczywo / masło

**Krewetki po tajsku** | 150 g **53 zł**  
mleko kokosowe / pasta chilli tom yum / kolendra / domowe pieczywo

### ZUPY

**Krem ze szczawiu z wędzonym pstrągiem** | 240 ml **36 zł**  
purée ziemniaczane / jajko / pstrąg wędzony na ciepło / śmietana



**Chłodnik** | 250 g **35 zł**  
botwina / młode buraczki / jajko / jogurt naturalny / koper / szczypiorek / rzodkiewka



**Krem z kalarepy** | 270 ml **33 zł**  
krokiet z zielonych oliwek i chilli / śmietana

### DANIA GŁÓWNE

**Panierowana polędwica wołowa** | 220 g **86 zł**  
purée ziemniaczane / konfitowane pomidory koktajlowe / chips z batata

**Konfitowana karkówka** | 350 g **89 zł**  
purée ze szparagów / botwina i kalarepa smażone na maśle / chrupki ziemniaczane / sos demi glace  
z marynowaną gorczycą



**Pieczone udko z gęsi** | 310 g **89 zł**  
kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy

**Comber jagnięcy na różowo** | 450 g **167 zł**  
purée z topinamburu / fasola szparagowa / sos demi glace z cebulą



**Burger wołowy** | 420 g 64 zł  
wołowina / pomidor/ ogórek kiszony / sałata/ boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe

**Smażony fileć z pstrąga łososiowego** | 400 g 94 zł  
risotto z pesto z rukoli / smażony pak choi



**Młoda kapusta pekińska z grilla** | 350 g 67 zł  
purée z kalafiora / młoda marchewka / chipsy z ciecioriki

**Tagliatelle z krewetkami** | 310 g 72 zł  
krewetki / sos krewetkowo-śmietankowy / chipsy z kaparów / oliwki / kalarepa

## DANIA Z GRILLA WĘGLOWEGO 'BIG GREEN EGG'

**Polędwica brazylijska** | 200 g 135 zł

**Antrykot argentyński** | 250 g 129 zł

**Rostbef argentyński** | 270 g 119 zł

**Żeberka z wieprzowiny rasy iberyjskiej w glazurze z pomarańczy i cukru Muscovado** | 500 g 92 zł

**Dorada** | 350 g 81 zł

**UCZTA Z GRILLA DLA 2 OSÓB** | 720 g 376 zł

Polędwica brazylijska / Antrykot argentyński / Rostbef argentyński

**Dodatki:** ziemniaki opiekane / pomidory z salsą verde

**Sos do wyboru:** sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe

## DESERY

**Mus truskawkowy** | 150 g 35 zł  
truskawki / beza truskawkowa / kruszonka

**Selekcja lodów z owocami** | 150 g 36 zł  
2 kulki lodów / sezonowe owoce

**Crème brûlée** | 120 g 37 zł  
krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana

**Tarta rabarbarowa** | 150 g 36 zł  
rabarbar / migdały / skórka z cytryny / lody śmietankowe

## MENU DLA DZIECI



**Zupa pomidorowa** | 200 g 31 zł  
pomidory / lane kluski / śmietana

**Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne** | 180 g 45 zł  
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle

**Naleśniki** | 180 g 41 zł  
ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder



– danie wegetariańskie

Wykaz alergenów w żywności dostępny u kelnera

Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego

Wszystkie ceny są cenami brutto.

Poszczególne składniki dań mogą ulec zmianie w zależności od dostępności i sezonowości, o czym poinformuje Państwa obsługa przed przyjęciem zamówienia.

