

Przystawki

Carpaccio z pieczonego selera 🌿

53,-

Świeża trufla, oliwa pietruszkowa, żel z rokitnika,
chipsy z sera Stare Złoto i tymianku cytrynowego, espuma chrzanowa

Alergeny 7, 9

Tarta grzybowa 🌿

60,-

Kruche ciasto maślano-orzechowe, mus grzybowy z estragonem,
musztardowiec, dressing miodowo-cytrynowy, puder truflowy

Alergeny 1, 7, 8, 10

Łosoś sous vide

68,-

Pierozki z dyni z wędzonym pstrągiem z Zielenicy,
kawior z pstrąga, sos na bazie maślanki i Crème fraîche

Alergeny 1, 4, 7

Tatar wołowy Hereford

77,-

Siekana polędwica Hereford, żółtko confit,
oliwa lubczykowa, szalotka, szczypiorek, musztarda Dijon

Alergeny 1, 3, 10

*Kawior Antonius Siberian 4**

400,-

intensywny, złożony, rzeźki smak z wyraźnym i czystym finiszem

Alergeny 4

*Kawior Antonius Oscietra 4**

460,-

kremowy smak, z nutami umami i orzechów, zrównoważony delikatną słonością

Alergeny 4

Polskie Sery z Gołęczewa

60,-

ser swojski tradycyjny z ziołami włoskimi (30g)

ser długodojrzewający „Stare Złoto” (30g)

ser długodojrzewający wędzony (30g)

ser dojrzewający „Siwy Kazik” (30g)

dodatki - konfitura gruszkowa, miód

Alergeny 1,5,6,7,8,10,13

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy
9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki

🌿 danie wegetariańskie 🌿🌿 danie wegańskie

Zupy

Rosół z bązanta

45,-

Pieróg z mięsem bązanta, warzywa korzeniowe, kompresowane jabłka w soku z pigwy, smażony por, puder z borowika, oliwa lubczykowa

Alergeny : 1, 3, 9

Krem z raków

49,-

wędzony twaróg z szybkami rakowymi, chrupki kalafior, krewetka, oliwa szafranowa

Alergeny 2, 7

Dania główne

Seler a'la Lasagne 🌱 🌱

53,-

Seler, szpinak, ser wegański, ciecierzycy

Alergeny 6, 9

Risotto grzybowe 🌱

69,-

Grzyby leśne, świeża trufla, mascarpone, piana z serów z Golęczone.

Alergeny 7

Pierogi z kaczka

68,-

Burak w kwiatkach czarnego bzu, sos winno-wisniowy, kruszonka z migdałów.

Alergeny 1, 3, 8

Jesiotr z Gospodarstwa Antonius

105,-

Ryba konfitowana w maśle, pierożek z koprem włoskim, pieczona marchew, jarmuż, czarny kawior, sos rybny.

Alergeny 1, 3, 4, 7

Turbot

150,-

Kuskus perłowy w bisque, por w maśle i winie, sos z trawy cytrynowej i szafranu, panko z pietruszką.

Alergeny 1, 2, 4, 7

Alergeny 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jajka 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Sezam 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki
🌱 danie wegetariańskie 🌱 🌱 danie wegańskie

Kaczka sous vide & confit

99,-

Puree ziemniaczano-selerowe, brukselka, jabłka w pigwie,
piana z foie gras, sos winno-aroniowy.

Alergeny 7, 9

Policzek wołowy w orzechach

89,-

Kopytka, skorzonera w ziołach, chipsy ze skorzonery,
relish z czerwonej porzeczki, sos winny.

Alergeny 1, 3, 7, 8

Stek z polędwicy wołowej

180,-

Fondant ziemniaczany, puree z topinamburu, glazurowane mini marchewki, masło
miso z czosnkiem, sos winny.

Alergeny 6, 7

Desery

Śliwki węgierki

42,-

Aromaty cynamonu i tonki, owsiana kruszonka, lody fior di latte, mus śmietanowy,
belgijska czekolada, żel z derenia

Alergeny 1, 7

Lody z palonego masła

42,-

Kruszonka orzechowa, sos czekoladowo-orzechowy, knistazoon

Alergeny 7, 8

Miodowy ogród z naszej pasieki

42,-

Mus miodowy, biszkopt migdałowy, szwajcarska beza z limonką,
pigwa, pyłek pszczoły, złoto, miód pitny

Alergeny 1, 3, 7, 8, 12