



Szef Kuchni poleca

Chef's Recommendation

PRZYSTAWKI / STARTERS

RYDZE NA MAŚLE Z BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ

Saffron milk cap mushrooms sautéed in butter with garlic baguette

39 PLN

TATAR Z JELENIA

z majonezem truflowym, podany z piklami i jajkiem przepiórczym

Venison tartare with truffle mayonnaise, pickles and quail egg

56 PLN

ZUPA / SOUP

KREM DYNIOWY

z prażonymi nasionami i olejem rzepakowym

Creamy pumpkin soup with roasted seeds and rapeseed oil

25 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

GICZ JAGNIĘCA

z ziemniaczanym purée i kapustą z grzybami, paloną marchewką i sosem winnym

Lamb shank with mashed potatoes, cabbage with mushrooms, charred carrot and wine sauce

79 PLN

FILET Z SANDACZA

na placku z cukinii i ziemniaków, szpinak baby, leśne grzyby

Pike-perch fillet on a zucchini and potato pancake, baby spinach and wild mushrooms

75 PLN

DESERY / DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY z lodami śmietankowymi

Chocolate fondant with cream ice cream

32 PLN

ŚLIWKI FLAMBIROWANE WIŚNIÓWKĄ, podane z kremem zabaglione

Plums flambéed with cherry liqueur, served with zabaglione cream

36 PLN

