

Mały talerz

 Tatar z polskiej wołowiny, klasyka dodatków, przepiórcze jajko, wędzony majo 35,00 zł
Antichello Merlot, Mud House Pinot Noir, coto mayor crianza

 Krewetki z patelni, masło czosnkowe, białe wino, nać pietruszki, papryka chili 35,00 zł
Antichello pinot grigio, prosecco, chablis, pinot bianco, srebrna góra

Nachosy kukurydziane, salsa pomidorowa, marynowane jalapeno, wędzony majo, guacamole
    24,00 zł
 *Wachau riesling*

Głęboki talerz

Rosół drobiowo-wołowy, warzywa ogrodowe, makaron, nać pietruszki  14,00 zł

Klasyczny chłodnik litewski, wiejskie jajo, siekana zielenina  18,00 zł

Pikany krem z żółtych pomidorów, zielone szparagi, pieprz młotkowany
   20,00zł

Duży talerz

	Żeberka wieprzowe, sos BBQ, pieczone ziemniaki, colesław, piklowane warzywa <i>Mondavi twin oaks cabernet sauvignon, ozzi shiraz</i>	38,00 zł
	Sarnina z grzybami w cieście filo, soczewica beluga, włoszczyzna, czerwone wino <i>Coto de imaz gran reserva, pio cesare nebbiolo, mud house pinot noir</i>	42,00 zł
	Pierś z kaczki, chrupiący bulgur, zielone szparagi, puree z buraka, sos z mango <i>Mud house pinot noir, antichello merlot</i>	44,00 zł
	Policzek wołowy w czerwonym winie, warzywa z patelni, mus marchwiowo-dyniowy, buraczkowy pęczak <i>Zuccardi malbec, Robert mondavi twin oaks cabernet sauvignon</i>	40,00 zł
	Pierogi z kaczka, puree z buraka, piklowana dynia, palone masło <i>Mud house pinot noir, antichello merlot</i>	35,00 zł
	Filet z sandacza, pierożek nero, szparagi morskie, cytrusowy holender <i>Domane wachau riesling, pouilly fume, cdc bianco</i>	55,00 zł
 	Pieczony bakłażan, letnia sałatka z kaszy bulgur, , szpinak baby, dresing orzechowy	30,00 zł



danie wegańskie



danie wegeterańskie



danie bez laktozy



danie bez glutenu

Pierogi gryczane, czerwona soczewica, pikantny batat, jogurt sojowy, kolendra

32,00 zł

Kompozycja sałat sezonowych, grillowana pierś drobiowa, chrupiące grzanki, ser dojrzewający, winegret

30,00 zł



Srebrna góra cuvee blanc, ozzi chardonnay, pinot bianco, libaio chardonnay

Kompozycja sałat sezonowych, glazurowane jabłko, prażone bakalie, marynowane warzywa,

dressing z tofu



26,00 zł

Słodki talerz

Fondant czekoladowy, lody waniliowe, owoce leśne



25,00 zł



Coto de ima gran reserva, prosecco

Sorbet malinowy, domowa beza, krem z mascarpone, owoce sezonowe



25,00 zł

Grillowany ananas, kokosowa granita, aromatyczna kruszonka, świeża mięta



25,00 zł



danie wegańskie



danie wegetariańskie



danie bez laktozy



danie bez gluten

Menu VEGE



Nachos kukurydziane, salsa pomidorowa, marynowane jalapeno, wędzony majo, guacamole



24,00 zł



Wachau riesling

Pikany krem z żółtych pomidorów, zielone szparagi, pieprz młotkowany



20,00zł

Pieczony bakłażan, letnia sałatka z kaszy bulgur, , szpinak baby, dresing orzechowy



30,00 zł

Kompozycja sałat sezonowych, glazurowane jabłko, prażone bakalie, marynowane warzywa,
dresing z tofu



26,00 zł

Grillowany ananas, kokosowa granita, aromatyczna kruszonka, świeża mięta



25,00 zł



danie wegańskie



danie wegeterańskie



danie bez laktozy



danie bez glutenu

Menu dziecięce

Rosół drobiowo-wołowy, warzywa ogrodowe, makaron		14,00 zł
Makaron penne, domowy sos boloński, ser żółty		22,00 zł
Chrupiące kaski drobiowe, frytki, surówka z marchwi, pomarańcz		28,00 zł
Placki ziemniaczane, smażone jabłka, żurawina, śmietana garwolińska		20,00 zł
Naleśniki z twarogiem garwolińskim, sos malinowy		22,00 zł
Dwie gałki lodów, owoce sezonowe, bita śmietana, polewa czekoladowa, kolorowe lentilki		15,00 zł



danie wegańskie



danie wegetariańskie



danie bez laktozy



danie bez glutenu