



Menu Jesień 2018

PRZYSTAWKI

TATAR Z JELENIA / ŻÓŁTKO PLASTYCZNE / KISZONA RZODKIEWKA

/ MAJONEZ KOPERKOWY / TRUFLE

33 zł

MATIAS WĘDZONY / CZERWONA CEBULA / PTASIE MLECZKO Z CHRZANU

/ OLIWA KOPERKOWA

23 zł

PYRA Z OGNISKA / TWARÓG WĘDZONY / SIANKO

15 zł

JAJKO / KETCHUP Z DERENIA / GRZYBY / WĘDZONA SŁONINA

19 zł

ZUPY

KREM Z ZIEMNIAKA / JARMUŻ / ŚLIWKA MARYNOWANA W EARL GREY

11 zł

ZUPA CEBULOWA / GRZANKI / SER GRUYER

13 zł

KREM Z BURAKA / WĘDZONA ŚMIETANA / JAJKO SOUS-VIDE

11 zł



DANIA GŁÓWNE

KURCZAK KUKURYDZIANY / TOPINAMBUR / ORZESZKI ZIEMNE
/ CUKINIA / ESTRAGON

29 zł

RISOTTO / DYNIA / CZERWONE OWOCE / ORZECHY LASKOWE / SZAŁWIA
25 zł

KACZKA / KASZTANY / SUFLET SEROWY / CZEKOLADA-ANYŻ / GRUSZKA
39 zł

ŻEBERKA / JACK DANIELS / PIECZONE ZIEMNIAKI / JABŁKA PIKLOWANE
29 zł

JELEŃ / BURAK-MALINA / LASAGNIA Z CZERWONA KAPUSTĄ / KOZI SER
/ DEMI GLACE-KASZTAN
65 zł

POŁĘDWICA WOŁOWA / PIECZONY CZOSNEK / BOCZNIK MIKOŁAJKOWY
/ MADEIRA
63 zł

PAPPARDELLE / WOŁOWINA / GRZYBY / SZPINAK / TRUFLA
29 zł

ŻABNICA / FASOLA / CHORIZZO / DYNIA / WĘDZONA SŁONINA
43 zł

SALAŃKI

SALAŃKA RZYMSKA / KURCZAK / BOCZEK / SOS CEZAR
21 zł

MIX SALAT / GRAVLAX / POMARAŃCZ / KORZEŃ TRYBULI
27 zł



DESERY

FONDANT CZEKOLADOWY / LODY WANILIOWE / PIASEK

17 zł

TOPINAMBUR / KAWA / OWOCE LEŚNE

17 zł

MARCEPAN / KASZTANY / AGREST

17 zł

DLA DZIECI

KREM Z DYNI Z POMARAŃCZĄ I MLECZKIEM KOKOSOWYM

9 zł

GRILLOWANY KURCZAK, FRYTKI BELGIJSKIE, MIX SAŁAT

19 zł

MAKARON Z KURCZAKIEM, POMIDOREM I ŚMIETANĄ

15 zł

*** POGRUBIONE POZYCJE W KARCIE WCHODZĄ W SKŁAD**

MENU DEGUSTACYJNEGO Z KARTY

109 ZŁ