

## MENU

### DANIA PIERWSZE

#### TATAR Z MARYNOWANEJ PIERSI Z KACZKI

kawior z derenia | gorczyca | orzech laskowy |  
szczypiorek

48,-

#### GOFRY ZIEMNIACZANE

marynowany pstrąg | szczypior | nowalijki |  
twarożek

32,-

#### ŻUREK RYBNY

kiełbasa z sumą | młode ziemniaki z ogniska |  
pieczarka | żółtko | kolendra

36,-

#### KRÓLIK W GALARECIE 🍂

młody groszek | jabłko | koper

32,-

#### MŁODE PORY 🍂

emulsja z sera Bursztyn | ziemniaki | podsuszany  
pomidor | koper

34,-

#### CHŁODNIK Z ZIELONYCH WARZYW 🌿

szparagi | bazylia | truskawki | orzechy ziemne

34,-

#### "GĘSIE PIPKI"

konfitowane gęsie żółtki | rabarbar demi glacé |  
brioche

33,-

### DODATKI

pieczywo własnego wypieku | masło

12,-

frytki | sos béarnaise 🌿 🍂

15,-

szparagi | pralina pistacjowa | sos béarnaise

24,-

sałata masłowa | śmietana | koper 🌿 🍂

10,-

### DANIA DRUGIE

#### FASZEROWANY KURCZAK

młode warzywa | jus z kurczaka | palone  
masło

59,-

#### PSTRĄG TĘCZOWY 🍂

ragout z zielonych warzyw | biały bisque |  
ogórek | zielenina

56,-

#### JAGNIĘCINA 🍂

szare kluski | szparagi | pieczona szalotka |  
sos miętowy

89,-

#### SUM OD PANA SZOSTAKA 🍂

szczaw | białe szparagi | nowalijki | puree  
seler-dymka

89,-

#### ROSTBEF WOŁOWY Z PNIEW

frytki | wędzona marchew | puree marchew |  
demi glacé

139,-

#### PIECZONY SELER 🌿

ser z nerkowców | rodzyнки | boczniki  
w cieście | wegański demi glacé

49,-

### DESERY

#### SERNIK Z SERA Z WAŃCZYKÓWKI

kwaśna śmietana | ziarno kakaowca

29,-

#### RABARBAR

truskawka | beza

29,-

#### ARACHID

czarna porzeczką | słony karmel | herbata  
Earl Grey

29,-

Prosimy o informowanie naszej obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu.

Dla grup od 8 osób doliczana jest usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.

🌿 danie wegetariańskie 🌿 danie wegańskie 🍂 danie bezglutenowe