

## MENU

### DANIA PIERWSZE

#### TATAR WOŁOWY

grzyby | lubczyk | gorczyca | podsuszany pomidor

48,-

#### WĘDZONY SUM

sałatka z młodych ziemniaków | wędzony sum | ogórki | koper

40,-

#### CONSUMME Z POMIDORÓW

kołduny jagnięce | ogórek małosolny | lubczyk

34,-

#### MŁODE PORY

emulsja z sera Bursztyn | ziemniaki | podsuszany pomidor | koper

34,-

#### POLSKIE POMIDORY

bób | pistacje | bazylia | lubczyk



32,-

#### SERDUSZKA DROBIOWE



kluseczki ziemniaczane | kurki | musztarda | jeżyny

38,-

### DODATKI

pieczywo własnego wypieku | masło    
mała / duża porcja

14 / 20,-

młode ziemniaki | piana z pieczonych ziemniaków | estragon  

16,-

mizeria z zielonego ogórka | ogórek małosolny | śmietana | koper 

15,-

### DANIA DRUGIE

#### FASZEROWANY KURCZAK

kurczak w cieście | kurki | morele | jus z kurczaka | palone masło

62,-

#### PSTRĄG TĘCZOWY

kroket z wędzonym pstrągiem | vélouté z kawiozem z Zielenicy | kwiaty cukinii

69,-

#### JAGNIĘCINA

biodrówka | zielone warzywa | polenta gryczana | szalwia

96,-

#### SANDACZ Z JEZIOROWNI

pierogi z rybnym bigosem | papryka | podsuszane pomidory

92,-

#### PIERŚ Z KACZKI

czereśnie | gotówki z kaczką | chrzan | demi glacé

79,-

dodatek: foie gras (50g)

40,-

#### PIECZONY SELER

ser z nerkowców | rodzynki | boczniaki w cieście | demi glacé

49,-

### DESERY

#### SERNIK Z SERA Z WAŃCZYKÓWKI

jeżyny | lody z kwaśnej śmietany

30,-

#### PTYŚ

agrest | mleczna czekolada | czarny bez

30,-

#### MIGDAŁY

migdały | czereśnie | bazylia

30,-

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