













Przekąski	Oponki grzybowe  pikle marynowane grzyby	26,-
	Pasztet z królika galaretka z aronii mleczna bułka	26,-
	Pączki ziemniaczane  krem z białej trufli szczypiorek	26,-
	Pstrąg z Zielenicy awokado ogórek jałowiec	26,-
	Zestaw 3 przekąsek	72,-
Dania pierwsze	Tatar z polskiej wołowiny grzyby z dolnośląskich lasów lubczyk podsuszane pomidory	58,-
	Serduszka drobiowe kluseczki ziemniaczane sos musztardowy jeżyna	38,-
	Barszcz czerwony na zakwasie pierogi z giczą jagnięcą żółte buraki majeranek	42,-
	Polskie pomidory    bazylia bób cukinia pistacja	39,-
	Sernik z koziego sera z Łomnicy  buraki czarna porzeczka żubrówka gruszka	39,-
	Łazanki młoda kapusta pieczona cebula grzyby słonina	41,-
Dania drugie	Szarpana golonka z indyka risotto z kukurydzą zielone papryczki młody groszek	69,-
	Podwędzana pierś z kaczki buchty ze śliwką węgierką sos z pieczonej kaczki cykorja	75,-
	Cielęcina pieczeń grzybowa borowik czarne jagody demi glace	74,-
	Pieczona kapusta   fermentowany kalafior wegański creme fraiche kruszonka z płatków drożdżowych	50,-
	Turbot puree ziemniaczane smażone grzyby podsuszane pomidory sos maślano pomidorowy	172,-
	Polędwica wołowa od Zaczyka  sałatka z polskich pomidorów agrest szpinak domowe frytki bernaise demi glace	169,-
Desery	Flan z kukurydzy   lody z płatków śniadaniowych jeżyna krem z tonki kwiaty czarnego bzu	34,-
	Tarta z mirabelką solony karmel mirabelka	34,-
	Róża  malina maślanka biała czekolada	34,-

Prosimy o informowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu.
Dla grup od 8 osób doliczana jest usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.