

Przekąski	Paszтет ze słonecznika topinambur   piklowana szalotka	28,-
	Krokiety rybne wędzone szproty   sos tatarski	28,-
	Wątróbka z indyka pikantny majonez rakowy   limonka	28,-
	Zestaw 3 przekąsek	78,-
Dania pierwsze	Tatar wołowy emulsja z kurczaka   nerkowce   marynowane rydze	62,-
	Czernina bez krwi gęsie serca   lane kluski   majeranek	42,-
	Kopytka dyniowe twaróg   żurawina   kawa	41,-
	Pstrąg łososiowy emulsja ze szpiku   ikra z pstrąga   ogórecznik	59,-
	Brukselka bursztyn   kiszonki   kapary z czarnego bzu	38,-
	Barszcz żółty burak   szafran   majeranek   kołduny jagnięce	42,-
	Sezonowany na sucho antrykot 300g palone ziemniaki   majonez   pomidory marynowane	189,-
Dania drugie	Królik faszerowany boczek   żurawina   dynia	78,-
	Wege kaszanka grzyby   jabłko   topinambur	62,-
	Sandacz raki   warzywa zimowe   pomarańcze	98,-
	Śląskie niebo boczek wieprzowy   kluski śląskie   suszone owoce	69,-
	Ekler śliwka   pomarańcza   ciemna czekolada	38,-
	Ciasto morelowe migdał   biały mak	38,-
Desery	Szarlotka cynamon   migdał   wanilia	38,-

English menu:



Prosimy o informowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych przed wyborem menu. Dla grup od 7 osób doliczana jest usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku oraz stosowane jest skrócone menu. Dla grup powyżej 4 osób niezbędne jest dokonanie wcześniejszej rezerwacji. Menu degustacyjne należy rezerwować z minimum 2-dniowym wyprzedzeniem, do ceny menu doliczana jest usługa serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.