

Przekąski

Pasztet 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,-
Zupa rybna masło rakowe piana porowa włoszczyzna	42,-

Dania
drugie

Sezonowany na sucho antrykot 300g palone ziemniaki majonez pomidory marynowane	189,-
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,-

Desery

Mus marcepanowy marcepan gruszka kardamon	38,-
Szarlotka 2.0 tarta jabłko orzechy laskowe	38,-
Krem czekoladowy wiśnie wanilia gorzka czekolada	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.