

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 ze świecy małosolne żółtko ogórek prażony rzepak	62,-
	Serca drobiowe botwinka czosnek niedźwiedzi chleb mleczy	42,-
	Pierogi z ziemniakami i kozim serem szparagi czosnek niedźwiedzi	43,-
	Pstrąg łososiowy emulsja ze szpiku ikra z pstrąga ogórecznik	59,-
	Młode pory bursztyn podsuszane pomidory chrust z ziemniaka	39,-
	Zupa rybna masło rakowe piana porowa włoszczyzna	42,-
	Sezonowany na sucho antrykot 300g palone ziemniaki majonez pomidory marynowane	189,-
Dania drugie	Kurczak faszerowany w cieście francuskim młode warzywa smardze jus estragonowy	78,-
	Wege kaszanka grzyby jabłko topinambur	62,-
	Sandacz sos a'la riche nowalijki jajko przepiórcze	98,-
	Śląskie niebo boczek wieprzowy kluski śląskie suszone owoce	69,-
	Lody szczawiowe krem z tonki granita z czarnego bzu	38,-
Desery	Sernik truskawka bazylia chips z mleka	38,-
	Ekler gorzka czekolada malina cytryny	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.