

1



NA POCZĄTEK

żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem serwowany w pieczonym chleбку

zupa rybna z dorszem, sandaczem, warzywami i oliwą pietruszkową

rosół z lanymi kluskami, marchewką i natką pietruszki (dostępny w soboty i niedziele)

NA DANIE GŁÓWNE

ptak pieczony z pieczonymi ziemniakami, młodą marchewką, boczniakami i emulsją szczypiorkową

schabowy z kością, puree ziemniaczanym, zasmażaną młodą kapustą, piklowanym ogórkiem i piklowaną czerwoną kapustą

pierogi z jagnięciną, natką pietruszki i sosem demi glace

NA DESER

selekcja sorbetów

ciastko czekoladowe z kremem mango, makaronikami i owocami sezonowymi

szarlotka z migdałami, miodem, lodami waniliowymi i bitą śmietaną

NAPOJE

woda mineralna z miętą i cytryną i sok owocowy oraz kawa (czarna, biała, espresso, cappuccino) i herbata (czarna, miętowa, zielona, owocowa) serwowane bez ograniczeń spożycia

cena 95 zł za osobę

dzieci w wieku 0-3 gratis, dzieci w wieku 3-10 50% ceny

2



NA POCZĄTEK

tatar wołowy z żółtkiem, gorczycą, oliwą lubczykową, grzybami shimeji i emulsją szczypiorkową

terrina wołowa z boczniakiem, piklowaną cebulą i chipsem z ziemniaka

dorsz w cieście piwnym z jajkiem poche, szpinakiem i sosem tatarskim

NA DANIE GŁÓWNE

filet z sandacza wielkopolskiego z parisienne z ziemniaka, młodą cukinią, groszkiem cukrowym, brokułem i sosem szafranowo - tymiankowym

pierś z kurczaka supreme z krokiem ziemniaczanym, młodą marchewką, puree z marchwii, sałatą rzymską i dressingiem limonkowym

wolno gotowane poliki wołowe z boczniakiem, pieczonym ziemniakiem, puree z brukwi, jarmużem i sosem demi glace

NA DESER

Ptyś kakaowy z kremem chantilly, owocami sezonowymi i sorbetem truskawkowym

sernik z naszej pracowni cukierniczej

selekcja sorbetów

NAPOJE

woda mineralna z miętą i cytryną i sok owocowy oraz kawa (czarna, biała, espresso, cappuccino) i herbata (czarna, miętowa, zielona, owocowa) serwowane bez ograniczeń spożycia

cena 110 zł za osobę

dzieci w wieku 0-3 gratis, dzieci w wieku 3-10 50% ceny

3



NA POCZĄTEK

żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem serwowany w pieczonym chleбку

zupa rybna z dorszem, sandaczem, warzywami i oliwą pietruszkową

consomme z kaczką z pierożkami z kaczką, młodą marchewką, korzeniem selera, korzeniem pietruszki i oliwą pietruszkową

NA DANIE GŁÓWNE

stek z polędwicy wołowej (180g) z fondantem ziemniaczanym z truflą, pieczarką portobello, młodą marchewką i pomidorkiem cherry

pierś z kaczką z piklowaną czerwoną kapustą, mille feuille z selera, puree z topinamburu, pak choi i sosem demi glace

polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej z karmelizowanymi buraczkami, puree ziemniaczanym z czosnkiem i sosem tymiankowym

NA DESER

ciastko czekoladowe z kremem mango, makaronikami i owocami sezonowymi

szarlotka z migdałami, miodem, lodami waniliowymi i bitą śmietaną

sernik z naszej pracowni cukierniczej

NAPOJE

woda mineralna z miętą i cytryną i sok owocowy oraz kawa (czarna, biała, espresso, cappuccino) i herbata (czarna, miętowa, zielona, owocowa) serwowane bez ograniczeń spożycia

cena 120 zł za osobę

dzieci w wieku 0-3 gratis, dzieci w wieku 3-10 50% ceny