



MENU A`LA CARTE

PRZYSTAWKI

ŚLEDŹ BAŁTYCKI W OLEJU LNIANYM 34 PLN
DANIE REGIONALNE

Chips z czerwonej cebuli • prażony orzech laskowy
• kwaśna śmietana • ikra z pstrąga • zioła ogrodowe
• bagietka
Alergeny: RYBY/NABIAŁ/GLUTEN/ORZECZY

BRUSCHETTA Z FIGĄ 34 PLN

Domowa bagietka • ricotta • gorgonzola • miód •
prażone pistacje • zioła ogrodowe • zielona oliwa
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/ORZECZY

MUS Z WĘDZONEGO PSTRAĞA 49 PLN
TĘCZOWEGO Z ZIELENICY I ŁOSOSIA
DANIE REGIONALNE

Szalotka • ogórek • musztarda francuska
oliwa truflowa • smażone kapary • masło ziołowe
• bagietka
Alergeny: RYBY/NABIAŁ/GORCZYCA/GLUTEN

BEFSZTYK Tatarski 49 PLN

Rzodkiewka • szalotka • lubczyk • kapary
żółtko jaja kurzego w żelu • oliwa
szczypiorkowa • bagietka
Alergeny: ORZECZY/MLEKO/GORCZYCA/GLUTEN

ZUPY

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW 35 PLN

Szalotka • czosnek • por • pietruszka
chips z jarmużu • oliwa zielona • zioła
ogrodowe • bagietka
Alergeny: GLUTEN/NABIAŁ/SELER

ZUPA RYBNA A`LA BOUILLABASSE 49 PLN

Krewetka black tiger • mule • łosoś • pomidory san
marzano • bagietka • grana padano • zielona oliwa
Alergeny: RYBY/GLUTEN/NABIAŁ/SKORUPIAKI

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS KACZKA 33 PLN
KURA ZAGRODOWA, WOŁOWINA
DANIE REGIONALNE

Domowy makaron jajeczny • palona
marchew • lubczyk
Alergeny: SELER/GLUTEN

DANIA GŁÓWNE

ŻEBRO WIEPRZOWE BBQ 79 PLN

Frytki belgijskie • mix satat z pomidorami cherry
• emulsja miodowo-limonkowa • szczypior
Alergeny: GORCZYCA

DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM 79 PLN

Dorsz atlantycki • piwo pszeniczne • frytki
belgijskie • satatka coleslaw • sos koktajlowy
Alergeny: GLUTEN/NABIAŁ/JAJA/GORCZYCA/RYBY

GNOCCHI Z GRILLOWANĄ PIERSIĄ 44 PLN
Z KURCZAKA

Szalotka • czosnek • pomidor cherry
cukinia • cukinia • grana padano • zielona oliwa
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/SIARCZANY

PANIEROWANY SCHAB 69 PLN

Gotowany młody ziemniak • jajo sadzone • koper
Alergeny: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

FILET Z SANDACZA NA
TAGLIATELLE 64 PLN

Masło • sos Holenderski • cukinia • pomidory
cherry • pieprz syczański • grana padano • zielona
oliwa • zioła ogrodowe
Alergeny: RYBY/GLUTEN/SIARCZANY/NABIAŁ

SAŁATA Z BURRATĄ I GRILLOWANĄ 51 PLN
BRZOSKWINIĄ

Pomidory cherry • emulsja miodowo-limonkowa •
prażone orzechy laskowe • bagietka
Alergeny: NABIAŁ/GORCZYCA/ORZECZY/GLUTEN

PIEROGI RUSKIE 39 PLN

Wędzony twaróg • pieczone ziemniaki • cebula
karmelizowana • kwaśna śmietana
ALERGENY: NABIAŁ/GLUTEN/JAJA

SAŁATA CESAR Z KURCZAKIEM 49 PLN

Salata rzymska • Anchois • pomidory cherry • chips
z boczku • grana padano • bagietka
Alergeny: NABIAŁ/RYBY/GLUTEN/GORCZYCA

Szanowni Państwo!!!

Chcemy klasyfikować naszą restaurację w idei Slow Food. W związku z czym komponując menu dla Państwa kierowałem się potrzebą korzystania z jak największej ilości surowców od dostawców lokalnych przygotowywanych wyłącznie metodami naturalnymi.

SZEFEKUCHNI KRZYSZTOF BANASZEWSKI