

KLASYKI

Werbenty

PRZYSTAWKI

Lubczyk / polędwica siekana / marynowane grzyby / żółtko

64 PLN

Tatar z siekanej polędwicy wołowej podany z marynowanymi grzybami leśnymi, żółtkiem w oleju lubczykowym oraz wiejskim pieczywem I 100/160g

Sileni Merlot / Nowa Zelandia / Hawke's Bay / Hawke's Bay / Merlot / 13,5% | 75cl 169 pln

Natka / bulion z wielu mięs / udko z kaczki / marchew / makaron 

36 PLN

Rosół gotowany z wielu mięs podany z udkiem z kaczki, marchewką paryską oraz makaronem w towarzystwie natki pietruszki I 350g

Szczaw / jajko marynowane / śmietana / ziemniaki 

32 PLN

Krem ze szczawiu podany z kwaśną śmietaną, marynowanym jajkiem w lubczyku oraz ziemniakami I 350g

DANIA GŁÓWNE

Lawenda / udko z gęsi / kluski / buraki 

98 PLN

Konfitowane udko z gęsi podane ze smażonymi burakami z żurawiną, kluskami oraz sosem lawendowym I 300/650g

Gnarly Head Old Vine Zinfandel / USA / California / AVA Lodi / Zinfandel / 15% | 10cl 34 pln

Tymianek / polędwica wołowa / frytki stekowe / sałatka  

129 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z sosem tymiankowym, frytkami z sosem ziołowym oraz sałatą z sezonowymi warzywami I 190/400g

Luigi Bosca Malbec Argentyna / Mendoza / Mendoza / Malbec / 14% | 10cl 39 pln

Koperek / sandacz / puree / kalafior

85 PLN

Smażony filet z sandacza podany z kremowym puree ziemniaczanym, sosem koperkowym oraz kalafiozem w sosie polskim z gotowanych jajek I 180/500g

Laxas Albarino As Laxas Rias Baixas / Hiszpania/ Galicja/ Rias Baixas/ Albarino 12,5 % | 10cl 28 pln

DESERY

Wanilia / fondant / czerwona porzeczka

42 PLN

Czekoladowy fondant na ciepło podany z sosem waniliowym oraz konfiturą z czerwonej porzeczki I 220g

Czarny bez / sernik / owoce 

39 PLN

Sernik w stylu nowojorskim podany z kremem z owoców czarnego bzu oraz owocami I 300g

JESIEŃ

JESIENNE inspiracje

PRZYSTAWKI

Cząber / jeleń / grzyby / zielony pieprz

56 PLN

Szarpana karkówka z jelenia podana w sosie grzybowym, z majonezem z zielonego pieprzu oraz chipsami z cząbru | 100/200g

Casa Giona Valpolicella Ripasso Superiore Włochy / Veneto / DOC Valpolicella Ripasso Superiore / Corvina, Rondinella, Molinara / 14% | 10cl 32 pln

Koper / śledź / ziemniak / wędzona śmietana / seler 

41 PLN

Marynowany w oleju różowy śledź podany z pieczonym ziemniakiem, remuladą z selera oraz wędzoną śmietaną doprawioną oliwą koperkową | 100/220g

Baie Orientale Sud-Quest / IGP Comte Tolosan / Viognier, Muscat, Muscadelle, Riesling, Gewurztraminer / 12% | 10cl 31 pln

Estragon / burak / "fjut" / czarny bez  

47 PLN

Tatar z buraka z orzechami w emulsji z kujawskiego syropu z buraków cukrowych, majonezem z estragonu oraz galaretką z owoców czarnego bzu | 180g

Famille Hugel Gewurztraminer Classic Francja / Alzacja / AOC Alsace / Gewurztraminer / 14% | 75cl 239 pln

JESIEŃ

DANIA GŁÓWNE

Jałowiec / policzek z dzika / korbol / kasza gryczana / jarmuż

86 PLN

Długo pieczone policzki z dzika w sosie jałowcowym podane marynowaną dynią, krokietem z białej kaszy gryczanej oraz chipsami z jarmużu I 150/400g

Ventisquero GREY Carmenere Chile / Maipo Valley / Maipo Valley - Trinidad Vineyard / Carmenere / 13,5% | 75cl 189 pln

Rozmaryn / sum / wodorosty / bataty 

76 PLN

Smażony filet z suma podany w śmietanowym sosie rozmarynowym, pikantnym puree z batatów oraz sałatką z wodorostów oraz sezamu 180/450g

DeMorgenzon Maestro White RPA / Stellenbosch / Stellenbosch / Roussane, Chardonnay, Grenache Blanc, Chenin Blanc, Viognier / 14% | 75cl 289 pln

Szałwia / kurczak kukurydziany / smażony ser / sałata rzymska

73 PLN

Filet z kurczaka kukurydzianego podany z sałatą rzymską doprawioną dresingiem szałwiowym i świeżymi warzywami oraz kruchą tartą wypełnioną smażonym serem I 240/500g

Fratelli Alessandria Favorita Włochy / Piemont DOC Langhe / Favorita / 13,5% | 75cl 219 pln

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Purée ziemniaczane I 150g 

16 PLN

Kluski śląskie I 150g

16 PLN

Sałatka jesienna I 150g  

16 PLN

Frytki I 150g  

18 PLN

DESERY

Mięta / ptyś / czekolada / owoce leśne

37 PLN

Ptyś pieczony z kruszonką z kremem z belgijskiej czekolady, chipsami czekoladowymi z miętą oraz konfiturą z owoców leśnych I 220g

JESIEŃ

KUCHNIA roślinna

Natka / paccheri / grzyby / parmezan 

54 PLN

Makaron paccheri podany w sosie z grzybów leśnych, natką pietruszki oraz parmezanem | 400g

*Casa Giona Valpolicella Ripasso Superiore Włochy / Veneto / DOC Valpolicella Ripasso Superiore
/ Corvina, Rondinella, Molinara / 14% | 10cl 32 pln*

Jarmuż / kasza gryczana / kalafior / wodorosty 

47 PLN

Krokiety z kaszy gryczanej z pieczonym kalafiolem podany z sałatką z wodorostów
i sezamu | 350g

Pecorino Tombacco Włochy / Abruzja / IGT Terre di Chieti / Pecorino / 13,5% | 10cl 24 pln

Kolendra / papryka / tarta z serem smażonym / bataty 

49 PLN

Pieczona tarta z serem smażonym podana na pikantnym puree z batatów, oraz papryką
marynowaną w kolendrze | 400g

Peter & Peter Riesling Feinherb Niemcy / Mosela / Qualitätswein Mosel / Riesling / 11% | 10cl 24 pln