

KLASYKI *Werbenty*

PRZYSTAWKI

Lubczyk / polędwica siekana / marynowany borowik / żółtko

64 PLN

Tatar z siekanej polędwicy wołowej podany z marynowanym borowikiem, żółtkiem
w oleju lubczykowym oraz bułką z otrębami i masłem I 100/190g

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

34 PLN

Krem ze szczawiu podany z kremową 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 chrzanem, kluskami śląskimi oraz sosem z lawendy z hotelowego ogrodu l 220/450g

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

Tymianek / polędwica wołowa / frytki stekowe / sałata  

135 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z mięsnym sosem tymiankowym, frytkami z majonezem ziołowym oraz sałatą rzymską z sezonowymi warzywami. l 200/450g

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

Koperek / sandacz / puree / kalafior

86 PLN

Smażony filet z sandacza podany z kremowym purée ziemniaczanym, sosem koperkowym oraz kalafiorem w sosie polskim z gotowanych jajek l 170/450g

Laxas Albarino As Laxas Rias Baixas / Hiszpania/ Galicia/ 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 l 240g

Czarny bez / sernik / owoce 

37 PLN

Sernik w stylu nowojorskim podany z kremem z owoców czarnego bzu oraz owocami l 280g

ZIMA

ZIMOWE inspiracje

PRZYSTAWKI

Majeranek / zupa ogonowa / głowizna / pomidor 

44 PLN

Staropolska, długo gotowana zupa z ogonów wieprzowych podana z szarpaną głowizną, pieczonymi pomidorami oraz oliwą majerankową | 350g

Jaśmin / boczek wieprzowy / kaszanka / grzyby

54 PLN

Terrina z boczku wieprzowego i kaszanki podana z sosem jaśminowym, grzybowym krokiem oraz pudrem z wędzonego boczku | 100/260g

Santa Carolina Gran Reserva Chile/Casablanca Valley/ Chardonnay 13,5 % 10 cl 28 pln

Chrzan / śledź / burak / ogórek 

52 PLN

Smażony filet ze śledzia różowego podany z sosem na bazie zakwasu buraczanego, sałatką z ogórka oraz kawiozem z chrzanu wasabi | 100/220g

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

DANIA GŁÓWNE

Gorczyca / karkówka z jelenia / burak / kremowe ziemniaki

79 PLN

Kotlet mielony z karkówki z jelenia podany z kremowym purée ziemniaczanym, duszonymi buraczkami oraz sosem pieczeniowym z gorczycą | 220/490g

Kings of Prohibition Shiraz Australia / Barossa Valley / Barossa Valley / Shiraz / 13,5% 75 cl 199 pln

Seler naciowy / sum / topinambur / piernik

78 PLN

Smażony filet z suma podany w sosie piernikowym, topinamburem w cieście francuskim oraz sałatką z selera naciowego i orzechów | 180/420g

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

Szałwia / kurczak kukurydziany / ziemniak truflowy / cebula perłowa

74 PLN

Filet z kurczaka kukurydzianego podany z pieczonym ziemniakiem truflowym, sosem szalwiowym oraz karmelizowaną cebulką perłową w sosie śliwkowym | 190/420g

Kaltern Sauvignon Blanc Włochy / Górna Adyga DOC Alto Adige - Südtirol / Sauvignon Blanc 13% 75 cl 199 pln

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

Purée ziemniaczane | 150g 

16 PLN

Kluski śląskie | 150g

16 PLN

Sałatka zimowa | 150g  

16 PLN

Frytki | 150g  

18 PLN

DESERY

Werbena / crème brûlée / pomarańcza / migdał 

39 PLN

Klasyczny crème brûlée podany z kruszonką migdałową oraz purée z pieczonych pomarańczy | 240g

ZIMA

KUCHNIA roślinna

Estragon / pierogi z kapustą i grzybami / borowik / boczniak 

49 PLN

Pierogi z kapustą i grzybami podane z sosem z leśnych borowików, kiszoną kapustą z estragonem oraz marynowanymi boczniakami. l 400g

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

Ziemniak truflowy / topinambur / szalwia / seler naciowy 

52 PLN

Pieczony ziemniak truflowy i topinambur podane w sosie z szalwii oraz sałatką z selera naciowego l 350g

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

Kroket grzybowy / zakwas buraczany / dynia 

52 PLN

Krokiety grzybowe podane z sosem na bazie zakwasu buraczanego oraz smażoną dynią z orzechami. l 400g

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