

JESIEŃ

PRZYSTAWKI

Borowik / wołowina / ziarna / majonez

64 PLN

Klasycznie przyprawiony tatar wołowy podany z wędzonym majonezem, marynowanymi borowikami oraz pieczywem z ziarnami i masłem. | 90g/280g

Bolzano Pinot Noir Blauburgunder Włochy / Górna Adyga / DOC Alto Adige / Pinot Noir / 13% 10cl / 33pln

Zielony pieprz / dziczyzna / pączek / grzyby

58 PLN

Wytrawny pączek drożdżowy wypełniony szarpanym mięsem z dziczyzny, podany z sosem na bazie suszonych grzybów, kiszoną kapustą z jałowcem oraz majonezem z zielonego pieprzu. | 90g/250g

Winnica Braci Czart Polska / Pałuki / Riesling / 12% 10cl / 28pln

Kolendra / jesiotr / winogrona / jabłko

59 PLN

Jesiotr wędzony na gorąco podany z sałatką z winogron i orzechów, majonezem z liści kolendry oraz świeżym jabłkiem. | 80g/250g

Peter & Peter Riesling Feinherb Niemcy / Mozela / Qualitätswein Mosel / Riesling / 11% 10cl / 28pln

ZUPY

Kaczka / marchew / kluski

37 PLN

Tradycyjny rosół z pieczonych mięs podany z mięsem z kaczki, lanymi kluskami, marchewką oraz ziołami. | 300ml

Szałwia / dynia / kokos

37 PLN

Krem z dyni gotowany na mleku kokosowym, podany z chipsami z szalwii, pestkami dyni oraz olejem dyniowym. | 300ml

Fenkuł / ryby z pałuckich jezior / sandacz / raki

37 PLN

Zupa z ryb z pałuckich jezior podana z pulpetami z sandacza, kiszonym fenkułem oraz olejem z pancerzy rakowych. | 300ml

JESIEŃ

DANIA GŁÓWNE

Kukurydza / sandacz / pęczak

89 PLN

Smażony filet z sandacza podany z sosem na bazie prażonej kukurydzy, krokietem z kaszy pęczak oraz assiette z kukurydzy. | 150g/410g

Pecorino Tombacco Włochy / Abruzja / IGT Terre di Chieti / Pecorino / 13,5% 10cl / 25pln

Dymka / jeleń / grzyby

89 PLN

Kotlet mielony z karkówki jelenia podany z purée ziemniaczanym z cebulą dymką, sosem z leśnych grzybów oraz smażonymi grzybami. | 190g/460g

Villa Antinori Rosso IGT Toscana Włochy / Toskania / Toscana IGT / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese / 13,5% 10cl / 39pln

Jałowiec / jeleń / jarmuż / orzech laskowy / topinambur

159 PLN

Comber z jelenia podany z sosem jałowcowym, pieczonym topinamburem oraz sałatką z jarmużu i orzechów laskowych. | 160g/390g

Château La Croix Mazeran Grand Cru Francja / Bordeaux / AOC Saint-Emilion Grand cru / Merlot, Cabernet Sauvignon / 13,5% 10cl / 49pln

Pigwa / karmazyn / kawa zbożowa / krab

109 PLN

Pieczona w ziołowej skorupce polędwica z karmazyna, podana z sosem z pigwy, pietruszką pieczoną w kawie zbożowej oraz krabem miękkoskorupowym. | 150g/410g

Melacce Montecucco Vermentino Włochy / Toskania / Montecucco DOC / Vermentino / 14 % 10cl / 36pln

Śliwka / kaczka / dynia / kapusta włoska

89 PLN

Filet z kaczki podany z zapiekanką z dyni, śliwką marynowaną w occie, pieczoną kapustą włoską oraz sosem śliwkowym na bazie suski sechłońskiej. | 180g/420g

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

Rozmaryn / rostbef wołowy / ziemniak / seler

159 PLN

Stek z rostbefu wołowego, dojrzewającego na sucho przez minimum osiem tygodni, podany z ziemniakami konfitowanymi w smalcu z rozmarynem oraz sałatką z selera. | 260g/490g

Château La Croix Mazeran Grand Cru Francja / Bordeaux / AOC Saint-Emilion Grand cru / Merlot, Cabernet Sauvignon / 13,5% 10cl / 49pln



JESIEŃ

KUCHNIA roślinna

Dynia / kukurydza / jarmuż 

Zapiekanka z dyni podana z sosem na bazie prażonej kukurydzy oraz sałatką z jarmużu i orzechów laskowych. | 400g

Pecorino Tombacco Włochy / Abruzja / IGT Terre di Chieti / Pecorino / 13,5% 10cl / 25pln

46 PLN

Majeranek / grzyby / kapusta / kasza jęczmienna 

Pierogi z farszem z kaszy jęczmiennej i grzybów, podane z sosem z maślaków, pieczoną kapustą oraz chipsami z majeranku. | 400g

Villa Antinori Rosso IGT Toscana Włochy / Toskania / Toscana IGT / Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese / 13,5% 10cl / 39pln

59 PLN

Szczaw / ser maziowy / orzechy / gruszka / śliwka 

Ser z Serowni Jasiurkowscy podany z orzechami w miodzie, sosem szczawiowym, marynowaną gruszką oraz śliwką. | 350g

Tombacco Aglianico Włochy / Kampania / IGT Aglianico del Beneventano / Aglianico / 14% 10cl / 25pln

57 PLN

JESIEŃ

DESERY

Kasztany / dzika róża / karmel 

39 PLN

Brownie przygotowane z kasztanów, podane z sosem karmelowym oraz konfiturą z owoców dzikiej róży. | 280g

Trawa żubrowa / jabłko / rokitnik

38 PLN

Rekonstrukcja szarlotki podana z sosem z rokitnika oraz kompotem jabłkowym z trawą żubrową. | 280g

Czarny bez / sernik / ryż 

42 PLN

Sernik w stylu nowojorskim podany z kremem z czarnego bzu oraz sosem z ryżu gotowanego na mleku. | 280g