

RESTAURACJA

Watek

JESIEŃ - ZIMA

2022



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne



“Smaki pozostają tylko smakami,
póki nasza wyobraźnia i zmysły nie sprawią,
że zmieniają się w coś wyjątkowego.”

Robert Biernacki
Szef kuchni

Amuse bouche



Gzik z koziej rolady twarogowej

chutney z buraka zimowego | coulis z morwy białej

Przystawki

Tatar z siekanej irlandzkiej polędwicy wołowej 58 PLN

żółtko | majonez z grzybów leśnych | brioche | orzech karmelizowany
pikle | puder grzybowy

Taramasalata z czarnym kawiozem 42 PLN

policzki z sandacza w płatkach chlebowych
tatar z troci fiordowej, szarej renety, mango i pora | zielona oliwa



Tarta z porem i serem provolone 39 PLN

panna cotta z jarmużem i szpinakiem | kalarepa
kasztany | krem cytrynowy



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Zupy



Krem z dyni 28 PLN

karmelizowane orzechy włoskie | sakiewka z gruszką i serami
piklowane jabłko | dynia pieczona | pestki dyni | kremowy serek

Zupa gulaszowa THE LOOM 32 PLN

warzywne brunoise | policzek wołowy | spatzle



Krem z dyni

Dania główne



Biodrówka jagnięca 109 PLN

puree ziemniaczane z kozim serem | sos jagnięco-miętowy | boczniak
kiełbasa jagnięca | chips z marchwi | mini marchew pieczona

Filet z piersi kurczaka paderbornskiego supreme 72 PLN

duxelles grzybowe | knedle z batata faszerowane śliwką | puree selerowe z truflą
dzikie brokuły | sos rokitnikowy z tymiankiem

Stek z irlandzkiej polędwicy wołowej 148 PLN

pieczona cebula z wytrawnym crumble | puree szalotki | mini marchew palona
sos espagnole | kasztany jadalne | puree morelowe | gratin z warzyw sezonowych

Wieprzowina dry aged rasy Bentheim Black Pied 79 PLN

schab wieprzowy z kością, sezonowany na sucho 21 dni
gołąbek faszerowany gryką, grzybami leśnymi i szarą renetą | togarashi sos
jabłko pieczone | puree z buraka zimowego | krokiet ziemniaczany z kapustą i boczkiem



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Troć fiordowa 82 PLN

sałatka z kopru włoskiego i cytrusów | grillowana sałata rzymska
kuskus z morwą białą | bisque homarowy | żel z lychee



Sola dover (cała tuszka) 194 PLN

palony kalafior w aromacie pomarańczy i grejfruta | bimi | ziemniaki w mundurku



Spaghetti Alfredo ze świeżymi płatkami truflii 69 PLN

bocznik królewski | dzikie grzyby smażone
fenkuł marynowany | puree z kopru włoskiego



Pierozki z dynią, batatem i ricottą 59 PLN

buratta | szalwia | szpinak | granat



Pierozki z dynią, batatem i ricottą

Dla dzieci

Rosół drobiowy 18 PLN

makaron | marchewka | filet drobiowy

Krem z pomidorów 18 PLN

makaron lub ryż

Nugetsy z kurczaka 24 PLN

frytki | surówka z marchewki | ketchup

Pieczony filet rybny 24 PLN

frytki | groszek zielony | sos majonezowo-śmietanowy



danie wegetariańskie



danie bezglutenowe



danie roślinne

Desery



Sernik z koziego sera 32 PLN

sorbet malinowo buraczany | kruszonka | żel malinowy
ciasto kruche | krem z ciemnej czekolady



Ciasto marchewkowe 29 PLN

konfitowana dynia z pomarańczą | krem karmelowy | lody śmietankowe
dynia marynowana w cytrusach z marakują | karmel z octem | kruszonka



Wegańskie ciasto orzechowe z kasztanami 34 PLN

krem pistacjowy | mus orzechowo-porczkowy | kasztany smażone na maśle z miodem
konfitura porzeczkowa | sos porzeczkowy z ciemną czekoladą na ciepło



Sernik z koziego sera

