Przystawki

Carpaccio – znakomita polędwica wołowa marynowana w musztardzie Dijon, oprószona płatkami Parmigiano Regiano
28 zł
&
Tatar wołowy siekany , doprawiony korniszonami, francuską musztardą i odrobiną koniaku
30 zł
&
Bukiet liści sałat z miodowym vinegret oraz sakiewka z ciasta filo z serem kozim
24 zł
&
Śledź po polsku marynowany z cebulką oraz ogórkiem, skropiony olejem lnianym
18 zł
&

Pierwsze dania

Krem borowikowy ze śmietanką
18 zł
&
Bulion delikatnie muśnięty imbirem podany z naszymi kołdunami
17 zł
&
Kacza Foie Gras przełożona karmelizowanym jabłkiem i chałką, podana na muślinowym kremie
58 zł
&
Potrawka z królika z warzywami podana z chrupiącymi placuszkami ziemniaczanymi
30 zł
&

Dania główne

Łosoś bałtycki z patelni z migdałowymi warzywami oraz pure ziemniaczane doprawione chrzanem
50 zł
&
Kaczka długo pieczona podana z modrą kapustą oraz ziemniaki smażone na kaczym tłuszczu
60 zł
&
Polędwica wołowa z borowikami w sosie Porto oraz rumienione kopytka z rozmarynem
76 zł
Mini Wellington : polędwica wołowa , zapieczona w chrupkim cieście francuskim oraz sos musztardowo koniakowy
80 zł
&
Polędwiczka cielęca w kremowym sosie z pieczona papryką i pomidorkami oraz zapieczony torcik ziemniaczany
70 zł
&
Dla naszych małych Gości :Filet z kurczaka w panierce
15 zł

Słodkosci

Ciasta oraz lody naszego wyrobu

Szarlotka podana na ciepło z sosem rodzynkowym oraz lodem
20 zł
&
Sernik po krakowsku z ciepłymi malinami oraz lodem
20 zł
&
Suflet czekoladowy z „gorącym sercem" , sos karmelowy z prażonymi orzeszkami, pianka miodowa
22 zł
&ł
Śliwki gotowane w czerwonym winie skąpane w cynamonowym sosie
22 zł
&
Na osłodę proponujemy naszą domową nalewkę z róży
12 zł