

## *Przystawki*

*Carpaccio – znakomita polędwica wołowa marynowana w musztardzie  
Dijon, oprószone 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*

*&*

*Potrąwka z królika z warzywami podana z chrupiącymi placuszkami  
ziemniaczanymi*

*28 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 cieleca w kremowym sosie z pieczoną papryką i pomidorkami  
oraz zapieczony torcik ziemniaczany*

*65 zł*

*&*

*Dla naszych małych Gości :Filet z kurczaka w panierce*

*15 zł*

## *Słodkości*

*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  
orzeskami, pianka miodowa*

*22 zł*

*&*

*Śliwki gotowane w czerwonym winie skąpane w cynamonowym sosie*

*22 zł*

*&*

*Na osłodę proponujemy naszą domową nalewkę z róży*

*12 zł*