



MENU

Sezon jesień-zima

PRZYSTAWKI

Plastry marynowanego rostbefu z żurawiną, leśnymi grzybami oraz sosem balsamico z rozmarynem	18 zł
Tatar z surowego łososia	22 zł
Łosoś marynowany w buraku z dipem ogórkowym i ciemnym pieczywem	20 zł
Marynowana pierś z kurczaka na bruschetcie z pesto i konfiturą z truskawek	10 zł
Carpaccio z pieczonego buraka z malinami, cząsteczkami grejpfruta i serem kozim	14 zł



ZUPY

Krem z pieczonego buraka z malinami i imbirem podany z kremem z gorgonzoli i jabłkiem	14 zł
Maślany kapuśniak gotowany na wywarze rybnym z chrzanem i wędzonym pstrągiem	14 zł
Krem marchwiowy z chili i imbirem	12 zł
Zupa z pieczonej papryki czerwonej i żółtej	14 zł

ZUPY

Krem z korzenia pietruszki z oliwą z białą truflą	12 zł
Zupa grzybowa	14 zł
Krem dyniowy z pikantną nutką	12 zł
Rosół z wiejskiej kury	10 zł



DANIA GŁÓWNE

Pieczony jesiotr z jesiennymi warzywami z sosem maślano-musztardowym i opiekane ziemniaczki. Rezerwacja z tygodniowym wyprzedzeniem. Waga od 4 kg / 6 osób	90 zł/kg
Pierś kaczka z modrą kapustą, domowymi pyzami	42 zł
Obsmażany filet z pstrąga na pieczonych ziemniaczkach z grillowanym porem na sosie hollandaise	34 zł
Sola w sosie cytrynowym, filarki z pora opiekane z tymiankiem i ziemniaki	36 zł
Gulasz wołowy po burgundzku na czerwonym winie, kasza gryczana z sałatką z ogórka kiszzonego z czerwoną cebulą i jabłkiem	38 zł
Polędwiczka wieprzowa na musie z selera i śliwki z pieczonymi warzywami	36 zł
Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym na śmietanie, na puree z selera, z carpaccio z buraka	32 zł
Pieczeń z szynki wieprzowej w ziołach w sosie żurawinowym, ziemniaki i grillowane, jesienne warzywa	0 zł
Pieczone udko drobiowe faszerowane suszonymi pomidorkami	18 zł

DANIA GŁÓWNE

Szare kluchy z boczkiem i kapustą	17 zł
Knedle ze śliwką i kwaśną śmietaną	12 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGAN / BEZGLUTENOWE

Stek z pieczonej czerwonej kapusty z kaszą pęczak, musem śliwkowym i jogurtem	28 zł
Tarta z serem pleśniowym, gruszką i orzechami włoskimi	14 zł za 1/8 całości
Tarta prowansalska z bakłażanem, cukinią, czerwoną papryką i serem gouda	14 zł za 1/8 całości
Tarta z kurkami w ziołach podana w towarzystwie roszonek	14 zł za 1/8 całości
Makaron po azjatycku z tofu, warzywami, imbirem, sosem sojowym, olejem orzechowym	28 zł
Ratatouille z ryżem i kurkumą	



MENU DZIECIĘCE

Rosołek	10 zł
Pomidorowa	10 zł

MENU DZIECIĘCE

Kurczak na patyku z glazurowaną marchewką i ziemniaki	18 zł
Spaghetti bolognese	18 zł
Spaghetti carbonara	18 zł



DESERY

Sernik chałwowy z kardamonem i musem malinowym	12 zł
Sernik lukrowany	8 zł
Jabłecznik z bitą śmietaną	8 zł
Czekoladowa chmura - inaczej brownie, z gorącym malinami i bitą śmietaną podawana zimą, a latem ze świeżymi truskawkami lub malinami	12 zł
Mini babeczki z kremem marscapone z chałwą	9 zł
Ciasto maślane z owocem i bitą śmietaną	8 zł
Domowa WZ-tka z czarną porzeczką	8 zł
Wytrawna gruszka z serkiem mascarpone i granatem	12 zł

TORTY

Tort Biskoptowy z truskawkami w galaretku. Biskopt przekładany bitą śmietaną z serkiem mascarpone z nutką waniliową, wykończony truskawkami w galaretku. Tort na 25 osób.	50 zł/kg
Tort czekoladowy z wiśniami /lub malinami/. Biskopt czekoladowy przekładany masą na bazie czekolady gorzkiej i ukwaszonej śmietany z wiśniami lub malinami z akcentem waniliowym. Tort na 22 osoby.	50 zł/kg

TORTY

Tort Bezowy. Warstwy bezy przekładane bitą śmietaną z serkiem mascarpone z domieszką kawy oraz konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżej borówki w sezonie.	60 zł/kg
Tort Migdałowy. Tort na 25 osób.	50 zł/kg
Tort Gruszkowy. Tort na 25 osób.	50 zł/kg
Tort bez laktozy i bez glutenu, przekładany kremem na bazie serka mascarpone, z owocami sezonowymi	70 zł/kg



HERBATY

Dyniowo-korzenna z pomarańczą	10 zł
Szarlotkowa z jabłkami, cynamonem i karmelizowanym cukrem	10 zł
Dyniowo-cytrusowa z pomarańczą i cytryną	10 zł

KAWY

Korzenno-czekoladowa	10 zł
Czekoladowa z syropem z ziaren tonki	10 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE

Grzane wino z miodem	10 zł
----------------------	-------

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Napój rozgrzewający „Rozmaitości” (cytryna, imbir, pomarańcza, pigwa, miód)	10 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	10 zł
Napój rozgrzewający z cytryną, pomarańczami, imbirem i miodem	12 zł
Napój rozgrzewający z pigwą, imbirem i miodem	12 zł