

MENU

SZEF KUCHNI POLECA



Przystawki / sałaty

Tatar wołowy z marynowaną kurką,
kompresowaną czerwoną cebulką i kaparami

36 zł

Salata z kaczką wątróbką, sosem malinowym,
prażonymi orzechami nerkowca

28 zł

Salata z kozim serem, winogronem,
winegrettem mango

28 zł

Zupy

Bulion mięsny z gotowanymi warzywami,
rwaną kurą i lanymi kluseczkami

16 zł

Flaczki cielęce, z pomidorem i serem bursztyn

18 zł

Consomme z prawdziwka z gotowanym ziemniakiem
i natką pietruszki

22 zł

Krem z dyni i gruszki z prażonymi
pestkami słonecznika

16 zł

Dania główne

Stek z polędwicy wołowej z salsą paprykową,
pieczonym pasternakiem i musem
z dyni piżmowej z nutą limonki

59 zł

Comber jagnięcy z kością sous vide grillowany,
z risotto z borowikiem, różowym musem z kalafiora
i grillowaną pietruszką

69 zł

Kurczę grillowane z podgrzybkim,
ziemniakiem z wody i purée dyniowym

36 zł

Sandacz z grillowanym borowikiem,
z sosem cebulowym na białym winie
i ziemniakiem pieczonym

39 zł

Polędwica z dorsza, z czarną soczewicą z chilli,
pietruszką i czosnkiem, dynią kompresowaną
w cytrynie

41 zł

Pierogi z kaczką konfitowaną
i blanszowaną cebulką

28 zł

Dania dla najmłodszych

Spaghetti z pomidorem i szynką mieloną
z serem bursztyn

16 zł

Chrupiący kurczak z frytkami i mizerią

18 zł

Naleśniczki z twarogiem, owocami
i syropem pomarańczowym

16 zł

Dania wegetariańskie

Naleśnik ze szpinakiem, borowikiem, rukolą
i pomidorkiem pieczonym

26 zł

Kotlet z cieciorki i soczewicy z chilli i czosnkiem
na sałatce z rukoli z musem paprykowym

28 zł

Desery własnego wyrobu

Pleśniak z porzeczką i orzechem

18 zł

Beza z kremem waniliowym
i lodami kawowymi

20 zł

Ciasto dnia

16 zł



ŁAŃSK

POSIŁKI A'LA CARTE SERWUJEMY W GODZINACH 12.00-19.00

Potravy przygotowywane w naszej kuchni mogą zawierać składniki alergenne: mleko krowie, jaja, ryby, skorupiaki, zboża zawierające gluten (pszenica, jęczmień, owies, żyto), orzechy drzewne (laskowe, włoskie, migdały), orzeszki ziemne, soja, seler, sezam, gorczyca.