

## Przystawki/Sałaty

<b>Foie gras</b>	35 zł
smażone foie gras podane na grzance, parfait z wątróbki drobiowej, chutney jabłkowo-gruszkowy	
<b>Kalmary</b>	35 zł
krążki oraz szyszki z kalmarów, brukselka w ziołowej bułce, granat, sałaty, pistacje, imbirowy winegret	
<b>Tatar wołowy</b>	34 zł
siekana połówka, piklowana cebula, marynowane podgrzybki, żółtko gravlax, emulsja musztardowa	
<b>Sałata z kurczakiem*</b>	28 zł
pierś z kurczaka, grillowana sałata rzymska, pieczony batat, pomidorki koktajlowe, brokuł, sos jogurtowo-miętowy	

\* również w wersji wegetariańskiej, bez kurczaka (25 zł)

## Zupy

<b>Consommé</b>	16 zł
wywar drobiowo-grzybowy, zielone warzywa, szafran, rolada drobiowa	
<b>Zupa dnia</b>	10 zł

## Burger

(podawany z frytkami, sałatą i sosem aioli)

<b>Burger classic</b>	26 zł
wołowina, bekon, pomidor, czerwona cebula, ogórek piklowany, domowy majonez i sos BBQ oraz dodatki do wyboru: papryczki piri-piri, (2 zł), ser dojrzewający (2 zł), foie gras (15 zł)	

## Makarony

(makarony robimy sami)

<b>Tagliatelle z kurczakiem</b>	27 zł
grillowana pierś kurczaka, sos pesto, salsa pomidorowa	
<b>Tagliatelle z krewetkami</b>	35 zł
krewetki, konfitowane pomidorki, zielony ogórek, sos na bazie owoców morza	
<b>Tagliatelle z rostbefem</b>	32 zł
plastry rostbefu sous-vide, boczniaki, orzeszki ziemne, szczypior	

## Dania wegetariańskie

<b>Wege burger</b>	25 zł
kotlet z komosy ryżowej, fasoli, śliwek i suszonych pomidorów, konfitura pomidorowa, piklowana rzodkiewka, sos Aioli, cebula, pomidor, sałaty	
<b>Gołąbki</b>	26 zł
gołąbki z czerwonej kapusty faszerowane kuskusem i chrupiącymi warzywami, pieczony batat, warzywny sos z marakują	
<b>Tagliatelle z cukinią</b>	24 zł
cukinia, cykoria, papryka, pomidory, czerwona cebula, sos szalwiowo - winny	

## Dania główne

<b>Kurczak supreme</b>	35 zł
pierś kurczaka nadziewana ziołowym masłem, bułka ziołowo-ziemniaczana, purée z pasternaku, emulsja szpinakowa, brokuł łodygowy, sos jus	
<b>Wieprzowina</b>	39 zł
wieprzowa połowiczka, karczek oraz brzuch, purée cebulowe, prażona cebula, balsamiczne szalotki, gratin ziemniaczany z majerankiem	
<b>Żebro wołowe</b>	41 zł
marynowane żebro sous-vide, sos bourguignon, purée z pieczonych pomidorów i pieczonego czosnku, spaghetti z selera naciowego, gotowane marchewki, Yorkshire pudding	
<b>Kaczka</b>	42 zł
filet z kaczki, purée z marchewki, buraczane kopytka, sałata rzymska, cukinia	
<b>Połowica z dorsza</b>	43 zł
smażona połowica dorsza duszona w żółtym curry, czarna soczewica z groszkiem cukrowym i kiełkami fasoli	
<b>Owoce morza na patelni</b>	44 zł
krewetki, kalmary, ośmiorniczki duszone z masłem i winem podane na patelni, domowa bagietka pszenno-żytnia	
<b>Połowica wołowa (250g)</b>	61 zł
masło smakowe lub sos jus oraz dodatki do wyboru (7 zł): purée z ziemniaków, grillowane warzywa, sałata winegret, frytki	

## Desery

<b>Flan</b>	17 zł
delikatny mus waniliowy, owoce leśne, karmel	
<b>Sernik</b>	16 zł
galaretką z marakui, ciemna czekolada, palona biała czekolada	

