














# MENU JESIEŃ



## PRZYSTAWKI / ZUPY

Pieczony bakłazan z sosem z maślanki i granatem	17 zł	 
Sałatka z marynowanej dyni, buraczków i wędzonego twarogu	20 zł	
Zupa krem z dyni, pomarańczy i marynowanego imbiru	16 zł	
Zupa cebulowa z zapiekaną grzanką i serem pleśniowym	14 zł	 

## DANIE GŁÓWNE

Pierogi z mięsem z udźca indyka w bulionie grzybowym	27 zł	
Pieczona biała kiełbasa w piwie pszenicznym z tymiankiem, papryką i ziemniakami	26 zł	
Długo duszona łopatka wieprzowa na dyniowym risotto z grillowanym fenkułem	36 zł	 
Polędwica wołowa w sosie jałowcowym z puree selerowo kasztanowym, szalotkami i karmelizowaną gruszką	69 zł	
Pieczona, faszerowana papryka z kaszą gryczaną, grzybami, kozim serem w sosie pomidorowym	25 zł	 

## DESERY

Chłodnik śliwkowy z brandy i lodami waniliowymi	12 zł	
Gruszkowa tarta tatin	14 zł	 

