



MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKA / ZUPA

Galaretką z golonki z piklowaną marchewką i kiszonym ogórkiem

18 zł



Krupnik z pęczaka na pieczonych skrzydełkach z indyka

13 zł



Krem ziemniaczano porowy z chorizo

13 zł



DANIE GŁÓWNE

Szpinakowe kluski leniwe z czosnkiem i grzybami

25 zł



Wątróbka królika z imbirem, jabłkiem i konfiturą z czerwonej cebuli

28 zł



Filet z kaczki w sosie wiśniowym z karmelizowaną brukselką, burakiem i knedlami

38 zł



DESER

Czekoladowy naleśnik z nutellą, owocowym nadzieniem, sorbetem i sosem karmelowym

14 zł





MENU SEASONAL

APETIZER / SOUP

Pork hock jelly with pickled carrot and cucumber

18 pln



Pearl barley soup with turkey wings

13 pln



Potato & leek crème soup with chorizo

13 pln



MAIN COURSE

Spinnach dumplings (potato, cottage chesse)
with garlic and mushrooms

25 pln



Rabbit liver with ginger, carmelized apple and red onion

28 pln



Duck fillet with cherry sauce, carmelized brussels,
beetroot and potato dumplings

38 pln



DESSERT

Chocolate crepes with nutella, stuffed with fruits, raspberry sorbet
and caramel sauce

14 pln

