

WINO TYGODNIA • delaille • sauvignon blanc • dolina loary • francja • 2017 • 75 ml • 12

Lunch Menu 12.00-16.00

PRZYSTAWKI

krem z kalafiora • mięta • orzech 14
sałata • gorgonzola • gruszka • orzech włoski 15
pyzy • bażant • cebula • skwarki 18

DANIA GŁÓWNE

mezzalune • bakłażan • wędzony ser • dynia 24
królik • marchewka • soczewica • musztarda 32
dorsz • por • ziemniak • podgrzybek 42

DESER

rozmaryn • śliwka • creme fraîche 16

Degustacyjne Lunch Menu 12.00-15.00 72

sałata • gorgonzola • gruszka • orzech włoski
pyzy • bażant • cebula • skwarki
dorsz • por • ziemniak • podgrzybek
królik • marchewka • soczewica • musztarda
rozmaryn • śliwka • creme fraîche

* Menu degustacyjne jest serwowane dla wszystkich gości przy stoliku..

Menu a la carte

PRZYSTAWKI

burak • 'pijana koza' • mak • orzech włoski 33
tatar z krowy • lubczyk • grzyby • gorczyca 39
grasica • rydze • bocznik mikołajkowy • pietruszka 59

DANIA GŁÓWNE

pierozki • kapuśniak • świnka • szczypiorek 45
świnia • pigwa • rzepa • cydr 73
kulbin • raki • seler naciowy • estragon 82
gołąb francuski • seler • orzech laskowy • cynamon 120

DESERY

kawa • rozmaryn • mandarynka 27
solony karmel • czekolada • imbir • orzech laskowy 29

* Do grup powyżej 5 osób doliczamy 12,5% serwisu. Lista alergenów dostępna u managera.

* Dodatkowa porcja pieczywa z masłem - 7 zł