

Walentynki

Menu

w dniach 1-13 lutego

- Przystawki -

Ostryga / chilli / limonka 14zł/szt

Przegrzebki (80g) / topinambur / kalafior / kasza gryczana 38zł

Sałata rzymska / suszone pomidory / awokado / parmezan / sos cezar 25zł

- Zupy -

Krem z pieczonego kalafiora / chips z polenty / puder z chorizo 15zł

Krem z brukwi / mleko kokosowe / wędzony pstrąg / oliwa lubczykowa 17zł

- Dania Główne -

Zimowy Skrei (150g) / puree z kalafiora / glony wakame / piana z parmezanu 42zł

Królik (180g) / puree ziemniaczane / marchew / szpinak / cebulka perłowa / sos winny 38zł

Risotto / buraki / kozi ser / oliwa z rukoli 32zł

- Desery -

Beza / siano / mus z owoców tropikalnych 16zł

Fondant czekoladowy / mus z owoców leśnych / lody waniliowe 21zł

Popołudnie Zakochanych

SOBOTA 16 lutego z muzyką live

W Restauracji w godz. 16.00-18.00

Walentynki

Menu

w dniach 14-17 lutego

- Przystawki -

- Ostryga / chilli / limonka 14zł/szt
Tatar z łososia (90g) / algi morskie / kapary / szalotka / aioli ziołowe 29zł
Przeżebki (80g) / topinambur / kalafior / kasza gryczana 38zł
Tatar wołowy (90g) / żółtko / korniszon / szalotka / oliwa lubczykowa 32zł
Grasica cielęca (80g) / mus z kasztanów / bocznik / szpinak / sos demi glace 32zł
Roszponka / wędzone buraki / kozi ser / orzechy nerkowca / dressing musztardowy 26zł
Sałata rzymska / suszone pomidory / awokado / parmezan / sos cezar 25zł

- Zupy -

- Krem z pieczonego kalafiora / chips z polenty / puder z chorizo 15zł
Zupa z borowików / brukiew / topinambur / chips z marchwi 19zł
Krem z brukwi / mleko kokosowe / wędzony pstrąg / oliwa lubczykowa 17zł
Bisque z krewetek / bataty / pulpeciki z dorsza / oliwa kokosowa 22zł
Bulion z pulardy / pieróg z kaczki / wędzone warzywa 18zł

- Dania Główne -

- Zimowy Skrei (150g) / puree z kalafiora / glony wakame / piana z parmezanu 42zł
Pieczony łosoś (150g) / mus z marchwi / pak choi / fioletowe ziemniaki 39zł
Smażony śledź (200g) / młode ziemniaki / korniszon / dymka 29zł
Pierś z kurczaka / brukiew (180g) / bób / palony por / sos śmietanowy 32zł
Pierś z kaczki (160g) / gęsi żołądek / czerwona kapusta / dynia / ziemniak / sos z porto 45zł
Policzek wieprzowy (180g) / puree z grzybów / confitowany por z jabłkami / jus jabłkowy 39zł
Gicz cielęca confit (160g) / pieczarki / kalafior / ziemniaki / dymka / jus cielęcy 42zł
Królik (180g) / puree ziemniaczane / marchew / szpinak / cebulka perłowa / sos winny 38zł
Stek z antrykotu (250g) / zimowe warzywa / mus z boczniaka / sos bearnaise 65zł
Tajskie warzywa / sos sojowy / pszenica / kolendra 29zł
Risotto / buraki / kozi ser / oliwa z rukoli 32zł

- Desery -

- Beza / siano / mus z owoców tropikalnych 16zł
Zapiekanne jabłka / kruszonka / cynamon / lody Burbon 19zł
Fondant czekoladowy / mus z owoców leśnych / lody waniliowe 21zł
Mus z belgijskiej czekolady / kozi ser / karmelizowany agrest / mus z wiśni i kokosa 19zł
Lody kawowe / galaretka z mango i chilli / puder z brownie 18zł