



Przystawki:

- Comber z królika kaszubskiego, boczek, wolno gotowana marchewka, passiflora, powidła z fenkułu
42 (L) 7
- Krem z borowików, kozi ser, oliwa z naci selera
26 (L) 7
- Wytrawne pączki z serów Gruyère i Raclette, sos truflowy, pieczarka brunatna, Parmigiano Reggiano
36 (G)(L) 1,3,7
- Smażone przegrzebki, topinambur, jęczmień perłowy, emulsja cytrynowa
42 (G)(L) 1,2,7
- Wędzony jesiotr, chrzan, galareta jabłkowa, rzeżucha
34 (L) 4,7
- Tatar z polskiego jelenia, parfait z kacznej wątróbki, chilli, piklowane grzyby, grillowany sourdough
38 (G)(L) 1,3,7,10,12

Dania główne:

- Dzika sola z Dover, masło cydrowe z kaparami i jabłkiem, szpinak, puree ziemniaczane
123 (L) 2,3,4,7,9,10
- Krokiety z halibuta, szynka Iberico, lardo, surówka z kapusty kiszzonej z bazylią i kalarepą
58 (G)(L) 1,3,4,7,8,9,10,12
- Wolno gotowane wędzone żeberko wieprzowe bez kości, jabłko, pieczona cebula czosnkowa, sos barbecue
68 (G)(L) 1,7,12
- Argentyński antrykot Black Angus, domowe frytki, ketchup grzybowy, sos holenderski, chutney buraczane z imbirem
98 (L) 3,4,7,10,12
- Szafranowe risotto, grillowana baby sałata rzymska, lejkowiec dęty, Parmigiano Reggiano
61 (L) 7,9,12
- Pierś z kurczaka zagrodowego i nóżka, jarmuż, boczniaki i tymianek
72 (G)(L) 1,3,6,7,9,12
- Policzki wołowe, kluski śląskie, sos bouillabaisse, buraki, żurawina
78 (G)(L) 1,2,3,9,14

Wszystkie produkty użyte do skomponowania naszych dań są świeże, NIE odmrożone

Dodatki:

- Sałatka z piklowanej kapusty z kolendrą i miętą 8 12
- Pure z ziemniaków ratte 8 (L) 7
- Domowe frytki, ketchup grzybowy 12 (L) 4,7

Desery:

- Gruszka, cydr, lody maślane, kruszonka, sos z czekolady i Earl Grey
24 (G)(L)
- Pieczony sernik z pomarańczą, budyń marchwiowy, ananas
24 (G)(L) 1,3,7,
- Tarta z płynną czekoladą, wiśnie Amarena, lody miętowe
33 (G)(L)
- Rurka z kremem z białej czekolady
7 (G)(L) 1,3,7