

M E N U

Przystawki zimne

Marynowany Łosoś Szkocki z ekologicznej hodowli Wester Ross, szczyptor, marynowane czereśnie, rzodkiewki, vinaigrette limonkowy, crème fraîche 4/7/9/10 59 PLN

Terrina z dzikiej kaczki, foie gras, konfitura ze śliwek, zielone pistacje, bułeczka czosnkowa 1/3/6/7 62 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej, parmezan, suszone pomidory, kapary, rukola, świeżo mielony pieprz 7 49 PLN

Tatar z polędwicy wołowej, żel z żółtka, domowe marynaty, cebula czerwona, lubczyk 3/6/9/10 55 PLN

Przystawki ciepłe

Raviolo z ricottą i czosnkiem niedźwiedzim, żółtko, masło truflowe, parmezan, oliwa z czosnku niedźwiedziego 1/3/7 54 PLN

Gotowane szparagi, jajko poche, sos porowy, raki 2/3/7 49 PLN

Przeżrebki, makaron vermicelli, salsa z zielonych jabłek i kalarepy, marchew, seler naciowy, oliwa koperkowa 7/14 69 PLN

Sałatki

Grillowane kalmary, avocado, mango, orzechy nerkowca, chili, kolendra 8/10/14 48 PLN

Salatka cesarska z bekonem, grzankami i parmezanem, serwowana z:
– grillowanym kurczakiem 1/3/4/6/7/10 44 PLN
– grillowanymi krewetkami Black Tiger 1/2/3/4/6/7/10 54 PLN

Zupy

Chłodnik z zielonego ogórka, kasza gryczana, orzechy włoskie i ziemne, mrożony jogurt 5/7/8 25 PLN

Krem szparagowy, tonka, oliwa cytrynowa, wafelek parmezanowy 7/9 33 PLN

Barszcz biały z wyrabianą na miejscu białą kielbasą, chipsami z boczku i jajkiem gotowanym w 64 °C oraz świeżo tartym chrzanem 1/3/6/7/9 27 PLN

Dania główne

Makaron chow mein podany z imbirem, sezamem, orzeszkami ziemnymi, warzywami sezonowymi, szpinakiem i wędzonym tofu, dymka 1/5/6/11 48 PLN

Grillowany ser halloumi, sałata rzymska, cytrynowy crème fraîche, tapenada z oliwek z Kalamaty, purée z pieczonej papryki, pistacje, emulsja bazyliowa 1/7/8/9 55 PLN

Filet z troci podany z potrawką z raków, młodych warzyw, groszku cukrowego i szpinaku, w sosie maślanym doprawianym słodkim białym winem 2/4/7/9 96 PLN

Saltimbocca z turkota i gnocchi parmezanowe, podane w sosie winno-maślanym z liśćmi młodego szpinaku, bobu oraz zielonymi szparagami i dzikim brokułem, purée z zielonej pietruszki 1/3/7 149 PLN

Assiette z królika, sos z rumiankiem, purée z zielonego groszku, kapusta włoska, pieczarki portobello, fermentowany korzeń pietruszki 1/3/6/7/9 85 PLN

Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy, jabłko Granny Smith, sos maderowy 1/3/6/7/9 94 PLN

Zrąz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan, sos zrazowy 1/3/6/7/9/10 78 PLN

Grillowany schab z Duroca, purée orzechowe, młode marchewki, fondanty z buraka, młode ziemniaki w emulsji koperkowej, sos piwny z rozmarynem 1/5/7/8/9 95 PLN

Stek z dojrzewającej polędwicy wołowej, warzywa sezonowe, grzyby sezonowe, krokietki ziemniaczane, sos bearnaise 1/3/7/9 145 PLN

Dania dla dzieci

Makaron z sosem pomidorowym, parmezan 1/3/6/7 29 PLN

Fileciki z kurczaka, frytki, warzywa gotowane 1/3/7/9 39 PLN

Gotowane pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym, kopytka, warzywa gotowane 1/3/7/9 45 PLN

Desery

Tartaletka frangipane, truskawki, mus tonka, chipsy poziomkowy, lody migdałowe 1/3/7/8 26 PLN

Cremeux z jogurtu greckiego, kompresowany rabarbar, dacquoise z orzecha włoskiego, syrop miętowy, kruszonka miodowa 1/3/7/8 28 PLN

Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos angielski, crunch migdałowy 1/3/5/7/8 29 PLN

LISTA ALERGENÓW POKARMOWYCH:

1 – zboża zawierające gluten; 2 – skorupiaki; 3 – jaja; 4 – ryby; 5 – orzechy arachidowe; 6 – soja;
7 – mleko i produkty pochodne; 8 – orzechy; 9 – seler; 10 – gorczyca; 11 – sezam; 14 – mięczaki i produkty pochodne

NAPOJE

Kinga Pienińska 0,33 l
gazowana/niegazowana 9 PLN

Kinga Pienińska 0,7 l
gazowana/niegazowana 16 PLN

Acqua Panna/S. Pellegrino 0,7 l 22 PLN

**Coca-Cola, Cola Zero,
Sprite, Tonic** 0,25 l 12 PLN

**Soki tłoczone z domu
Rembowski** 0,25 l 15 PLN

Soki świeżo wyciskane 0,25 l
– pomarańczowy, grejpfrutowy,
mieszany 20 PLN

Red Bull 0,25 l 16 PLN

Lemoniada 0,25 l 18 PLN

HERBATY ALTHAUS

Assam Malty Cup – czarna, indyjska
herbata o klasycznym smaku 15 PLN

Royal Earl Grey – czarna herbata z Indii,
Chin i Sri Lanki o bogatym, cytrusowym
smaku z nutą bergamotki 15 PLN

Sencha Senpai – zielona, japońska herbata
o lekko zielonym zabarwieniu i delikatnym
aromacie 15 PLN

Jasmine Ting Yuan – zielona herbata
z płatkami jaśminu pochodzącego
wyłącznie z regionu Jingxi 15 PLN

Lemon mint – miętowa herbata
z trawą cytrusową 15 PLN

Perischer Apfel – mieszanka jabłka, cytryny,
pomarańczy oraz skórki cytrynowej o łagodnym
smaku i lekko żółtym kolorze 16 PLN

Rooibos Vanilla Toffee – mieszanka
słodkiego krzewu Rooibos połączona
z aksamitnym smakiem słodkiego toffi
i naturalnej wanilii 15 PLN

Red Fruit Flash – mieszanka owoców jagody
leśnej, czarnej porzeczki i dojrzałego czarnego
bzu o delikatnym aksamitnym smaku
suszonych owoców 16 PLN

KAWY

Espresso/Doppio 12 PLN/15 PLN

Kawa czarna/Kawa z mlekiem 14 PLN

Cappuccino 16 PLN

Caffe latte 16 PLN

Kawa mrożona 22 PLN

Tonic espresso 19 PLN

Orange freshpresso 19 PLN

Przy rezerwacji od 8 osób doliczany jest serwis 10%.