

M E N U

Przystawki zimne

Carpaccio z polędwicy wołowej, Parmigiano Reggiano, suszone pomidory, kapary, rukola, świeżo mielony pieprz 7 52 PLN

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

Pâté z foie gras i wątróbek drobiowych, chutney z moreli, sałatka z dzikich ziół, maślana brioche 1/3/7/9 60 PLN

Grillowane bakłażany marynowane w oliwie z oliwek, orzeszki ziemne, adżika, Parmigiano Reggiano, wyrabiana na miejscu tortilla 1/5/7/8 48 PLN

Przystawki ciepłe

Risotto z kurkami, orzechy włoskie, mascarpone, Parmigiano Reggiano, czarne kurki, trufle 7/8/9 68 PLN

Pierogi z mięsem gęsi confit, aromatyczny wywar z gęsi, piklowane buraki, rukiew wodna, pieczona cebula 1/3/6/7/9/10 60 PLN

Pomidory zapiekane z kozim serem, emulsja bazyliowa, rukola, orzechowy vinaigrette z octem malinowym, prażone pestki słonecznika 1/3/6/7/8/10 55 PLN

Sałatki

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, chutney paprykowy, pomidory koktajlowe, marynowana szalotka w occie cherry, kapary vinaigrette z pomidorów i musztardy Dijon 10/14 48 PLN

Sałatka cesarska z bekonem, grzankami i parmezanem, serwowana z:
– grillowanym kurczakiem 1/3/4/6/7/10 50 PLN
– smażonymi dzikimi krewetkami Black Tiger 1/2/3/4/6/7/10 60 PLN

Zupy

Chłodnik z kiszonych szparagów, ogórek małosolny, twaróg, cebula czerwona 7/9/10 32 PLN

Zupa szczawiowa z jajkiem poché i świeżym koperkiem 3/6/7/9 34 PLN

Chłodnik litewski, szyjki rakowe, jajko przepiórcze, szczypiorek 2/3/7/10 30 PLN

Dania główne

Paella z udkiem królika, chorizo, ośmiornica, kalmary, bób, fasolka, groszek zielony 2/3/6/7/9/14 100 PLN

Pularda, pieczone warzywa sezonowe, fasolka szparagowa, ziemniaki smażone, purée czosnkowe, jus z pieczonego kurczaka 1/3/6/7/9 88 PLN

Okoń morski, bataty, fasolka szparagowa, chorizo, purée z pieczonej papryki, pomidor koktajlowy, chimichurri 1/3/4/7/9 95 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

Pieczone pół kaczki, kapusta modra, pyzy, jabłko Granny Smith, sos maderowy 1/3/6/7/9 98 PLN

Zraz wołowy, szagówki, buraczki, chrzan, sos zrazowy 1/3/6/7/9/10 80 PLN

Stek z dojrzewającej polędwicy wołowej, warzywa sezonowe, grzyby sezonowe, krokietki ziemniaczane, sos bearnaise 1/3/7/9 150 PLN

Leniwe pierogi rumienione na maśle, truskawki, jagody, jogurt naturalny, sezamki 1/3/7/11 45 PLN

Szynka z arbuza, patisony, ricotta, tartaletki z cukinią, pesto z rozmarynem 1/6/7/9 52 PLN

Dania dla dzieci

Makarony z sosem pomidorowym, parmezan 1/3/6/7 30 PLN

Fileciki z kurczaka, frytki, warzywa gotowane 1/3/7/9 40 PLN

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

Desery

Parfait jagodowe, piana z czarnego bzu, krem dyplomata z orzechem laskowym, ciastko bretońskie z czarnego sezamu, żel jagodowy aromatyzowany jałowcem 1/3/7/8 34 PLN

Sernik na zimno oblany żelem z płatków róży, granola z kruszonką kakaową, compote z poziomki, namelaka dulcey 1/3/7/8 30 PLN

Fondant z białej czekolady infuzjowany skórka z pomarańczy, ganache czekoladowy, crunch cytrusowy, wegańskie lody kokos/kafir/calamansi 1/3/7/8 36 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 / Grapefruit freshpresso 22 PLN

Iced Coconut espresso 24 PLN

Przy rezerwacji od 8 osób doliczany jest serwis 10%.