

M E N U

Przystawki zimne

Plastry combra z jelenia, parfait borowikowe, piklowane borowiki, galaretka żurawinowa aromatyzowana Porto 3/6/7/9/10 59 PLN

Podwędzany matias holenderski, raki rzeczne, piklowane buraki, purée z marynowanych czereśni, tartaletka, sos rouille 1/2/3/4/9/10 45 PLN

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

Przystawki ciepłe

Arancini z królikiem, anchois, cykorii, pomarańcze, kapary, sos Aioli 1/3/4/7/9 56 PLN

Panierowany bakłażan w panko, majonez chipotle, pesto z liści kalafiora, purée z bakłażanów, marynowany ziemniak 1/3/6/7/8/10 49 PLN

Sałatki

Salatka z pieczonymi burakami, zapiekany kozi ser, dereń, prażone orzechy nerkowca 7/8/10 45 PLN

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

Zupy

Krem z raków, wędzona polędwica z dorsza, por, koperek 2/4/6/9 36 PLN

Consommé grzybowy, straciatella parmezanowa, borowiki, natka pietruszki 3/6/7/9 33 PLN

Francuska zupa cebulowa, rustykalna bagietka z serem Gruyère, suszone żółtko 1/3/6/7/9 36 PLN

Makarony

Tagliatelle podany z gotowanym łososiem, sosem śmietanowym, karczochy, kapary, świeżo tarty ser Rubin i puder z czarnych oliwek 1/3/4/6/7 68 PLN

Gnocchi orzechowe, sos orzechowy, rukola, pesto bazyliowe, pieczony czosnek, Pappardelle z cukinii, chips parmezanowy 1/3/5/7/8 52 PLN

Dania główne

Filety z Gładzicy z duszonym porem i koprem włoskim, pomarańczowe risotto, karmelizowana skorzonera, piklowana dynia 4/7/9/10 92 PLN

Filet z troci, pieczona dynia w glazurze pomarańczowo imbirowej, marynowany Patison, mini marchew, kuskus izraelski z szyjkami rakowymi 2/4/7/9/10 96 PLN

Polędwiczka wieprzowa z świni Puławskiej, crunch z prażonej cebuli, gratin z jesiennych warzyw, opieńki marynowane, jarmuż saute, demi glace 1/6/7/9/10 110 PLN

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

Gicz jagnięca, smardze, ziemniaczane purée, purée z dyni i parmezanem, pieczony pasternak, kalafior, młody seler, sos aromatyzowany trawą żubrową 1/7/9 120 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 béarnaise 1/3/7/9 150 PLN

Desery

Fondant czekoladowy, lody waniliowe, sos angielski, crunch migdałowy 1/3/5/7/8 36 PLN

Crème brûlée, sałatka owocowa sorbet z marakui 3/7 35 PLN

Chałka dyniowa zapiekana z kremem marcepanowym, krem muślinowy infuzowany kawą Arabica, lody cynamonowe 1/3/7/8 34 PLN

Dania dla dzieci

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

Wafle belgijskie, owoce sezonowe, chantilly z białej czekolady 1/3/7 35 PLN

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

Gotowane pulpeciki z dorsza w sosie koperkowym, kopytka, warzywa gotowane 1/3/4/7/9 45 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 6 osób doliczany jest serwis 10%.