

Przystawki



Befszyk Tatarski

z marynowanymi borowikami, żółtkiem jaja kurzego i oliwą truflową
(pieczywo własnego wypieku, masło)

39,00



Wątróbki drobiowe

z patelni podane na karmelizowanych jabłkach z sosem z czerwonego wina
i miodu

(pieczywo własnego wypieku, masło)

24,00



Krewetki Królewskie

smażone na maśle czosnkowym, skropione białym winem
(grzanki truflowe)

35,00

Zupy



Rybna zupa „Benedyktyńska”

Z kawałkami ryb bałtyckich, julienne warzywnym, wzbogaćana pomidorami i aromatycznym koperkiem

14,00



Żurek „Jakuba”

z białą kielbasą, wędzonką, podprawiany chrzanem, podany z jajkiem (pieczywo własnego wypieku)

14,00



Rosół z wiejskiej kury

w aromacie warzyw, podany z domowymi kluskami lub makaronem

10,00

Sałatki



Listki młodych sałat ogrodowych

z grillowaną pierśią kurczaka, bekonem i wybornym sosem „Kuchmistrzyni”

22,00



Sałatka rybna

mix sałat z ogrodu z sosem malinowym, gravlax, tuńczyk

35,00



Sałatka Grecka

z serem feta i czarnymi oliwkami

21,00

Makarony



Makaron Tagliatelle z krewetkami

i warzywami aromatyzowanymi białym winem

34,00



Penne z warzywami i orzeszkami Pini

23,00

Dania Główne z ryb



Sandacz z patelni

smażony na maśle, podany z risotto warzywnym i surówką z kiszonej kapusty

34,00



Łosoś pieczony w papilocie

podany z warzywami flambirowanymi winiakiem oraz ziemniakami pieczonymi

36,00

Pierogi (własny wyrób)



Pierogi ruskie

podane z okrasą

21,00



Szef kuchni poleca

Staropolskie pierogi nadziewane cielęciną

sos borowikowy

28,00

Dania Główne-Mięsne



De Volaille nadziewany masłem pietruszkowym
podany z puree oraz surówką

26,00



Olbrzymi sznycel wieprzowy smażony na chrupko
z puree i zasmażaną kapustą

28,00



Sakiewka z piersi kurczaka
nadziewana pieczarkami i serem, podawana z kompozycją sałat
oraz sosem bazyliowym

31,00



Żeberka wieprzowe z metra BBQ
z kapusta zasmażaną i ziemniakami opiekany

36,00



Staropolskie zrazy zawijane
duszone w sosie własnym, podawane z buraczkami zasmażanymi, kaszą
gryczaną

39,00



Szaszłyk farmerski XXXL
z marynowaną polędwiczką, frytkami, salsą i sosem czosnkowym, surówka

38,00



Stek z polędwicy wołowej
smażony na grillu, podany z kompozycją sałat i przyprawami

69,00



Udko z gęsi
podana z karmelizowanymi buraczkami z żurawiną, gnocchi

45,00

Menu dla dzieci (dania dla dzieci do lat 13tu)

Zupy



Rosółek z makaronem

9,00



Zupa pomidorowa z makaronem

10,00

Dania główne



Chruściki drobiowe

panierowane w chrupiącej panierce z frytkami i surówką

15,00



Makaron Tagliatelle z sosem pomidorowym

parmezan

16,00

DESER

Lody z bitą smietaną i owocami

9,00

Desery



Lody waniliowe z gorącymi truskawkami

15,00



Szarlotka z Polskich jabłek

na sosie truskawkowym, z bitą śmietaną i gałką lodów

15,00



Babciny sernik domowy

z bitą śmietaną i lodami

18,00



Brownie czekoladowe

sos malinowy i lody

19,00

Dodatki 5,00

 **Ziemniaki gotowane
rozmarynem**


 **Puree ziemniaczane**

 **Ryż**

 **Buraczki zasmażane**

 **Mizeria
ogrodowych**

 **Warzywa na parze**

 **Ziemniaki pieczone z**

 **Frytki**

 **Kasza gryczana**

 **Kapusta zasmażana**

 **Kompozycja sałat**

 **Gnocchi**