



PRZYSTAWKI

- *Sledź marynowany* 18,00
w oliwie porowo-balsamicznej
- *Krewetki w tempurze* 28,00
na warzywach julien z sosem paprykowo-czosnkowym
- *Tatar z siekanej polędwicy wołowej* 29,00
podany na swojskim chlebie z dodatkami
i płatkami parmezanu

SALATKI

- *Salatka a'la Cesar z sosem anchois i chipsami z boczku*
podana z:
 - kurczakiem 21,00
 - krewetkami 24,00
 - polędwicą wołową 26,00
- *Salatka z kaczka z dodatkiem mango,* 25,00
awokado i prażonymi orzeszkami pini polana oliwą
- *Młode liście szpinaku z kozim serem,* 21,00
suszonymi pomidorami i sosem czosnkowym

ZUPY

- *Rosół z pieczonej kaczki* 12,00
z kluskami pietruszkowymi i marchewką
- *Krem z borowików z pianką parmezanową* 15,00
- *Włoska pomidorowa z zapiekaną mozzarellą* 14,00





DANIA RYBNE

- **Polędzica z dorsza** z kruszonką cytrynową, 37,00
podana z musem z zielonego groszku i pieczonymi ziemniakami
- **Krewetki królewskie** 37,00
smażone na maśle czosnkowym,
podane na papardelle z warzyw

DANIA GŁÓWNE

- **Makaron penne z kurczakiem** i warzywami 29,00
w sosie pomidorowym i parmezanem
- **Pierś z kurczaka** 29,00
faszerowana warzywami julien i słonecznikiem
podana z musem z zielonego groszku i gratin ziemniaczanym
- **Medaliony z polędwiczki wieprzowej** 36,00
z sosem gorgonzola, brokulem i kuskusem
- **Pierś z kaczki konfitowana** 41,00
podana z marynowaną gruszką, na sałatkach
z kłuskami półfrancuskimi
- **Duszone policzki wołowe** 39,00
w sosie winno-romarynowym, podane z sałatką
z kiszonych ogórków i puree chrzanowym
- **Stek z rostbefu** z sosem pieprzowym, 45,00
podany z warzywami marynowanymi i pieczonymi ziemniakami



DZIECI

- *Półdzwiczki z kurczaka* 15,00
z marchewką mini i frytkami
- *Paluszki z dorsza* z marchewką mini i puree 15,00
- *Makaron penne* z sosem pomidorowym i serem 12,00
- *Frytki* 6,00



DESERY



- *Sernik* z bitą śmietaną i sosem owocowym 15,00
- *Suflet czekoladowy* z gałką lodu orzechowego 15,00
i karmelizowanymi migdałami
- *Deser lodowy* z owocami świeżymi 12,00
i bitą śmietaną