



ZUPY

✓ Krem z grzybów leśnych **NEW** 21 zł
z prażonymi migdałami, oliwą truflową i natką pietruszki

Tom Yum **NEW** 24 zł
z makaronem ryżowym, pieczoną karkówką wieprzową, grzybami shiitake, mlekiem kokosowym, kiełkami fasoli mung, kolendrą i dymką

Rosół 18 zł
z makaronem, marchewką i natką pietruszki

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 49 zł
z marynowanymi grzybami, sezonowymi piklami, żółtkiem, domowym pieczywem i masłem

✓ Brioche z serem halloumi **NEW** 34 zł
maślane pieczywo z masłem orzechowym, rukolą, marynowanym burakiem, kremem szczypiorkowym, i chrupiącym jalapeño

Kalmary baby **NEW** 47 zł
w sosie winno-maślanym z kiełbasą pepperoni, pomidorami, czerwoną cebulą, czosnkiem i natką pietruszki, podawane z grillowaną foccią

DESKA

✓ DESKA VEGE dla 2 osób 56 zł
świeżo wypiekany placek z ziołami i czosnkiem, pasta z pieczonej papryki, owczy ser z truflą, ser pleśniowy, ser brie, ser koryciński, sałaty z dressingiem, grillowane warzywa, owoce sezonowe

DESKA MIĘSNA dla 2 osób 56 zł
świeżo wypiekany placek z ziołami i czosnkiem, pesto zielone, pepperoni, pikantne salami, prosciutto crudo, salami napoli, sałaty z dressingiem, grillowane warzywa, owoce sezonowe

BURGERY

Burgery podajemy średnio wysmażone, jeśli wolisz inny stopień wysmażenia poinformuj nas o tym

solo/zestaw

Klasyczny 100% wołowiny 38/48 zł
z serem mimolette, sosem klasycznym, rukolą, piklowanym ogórkiem, czerwoną cebulą i pomidorem

BBQ 100% wołowiny 41/51 zł
z chrupiącym bekonem, serem mimolette, śliwkowym sosem BBQ, rukolą, piklowanym ogórkiem, czerwoną cebulą i pomidorem

✓ Koza burger **NEW** 38/48 zł
z grillowanym kozim serem, konfiturą z czerwonej cebuli z żurawiną, sosem jalapeño, rukolą, piklowanym ogórkiem i pomidorem

Podawane solo lub w zestawie z frytkami i sosem:
ketchup / ziołowy / słodko-kwaśny / śliwkowy BBQ / jalapeño / czosnkowy / mango-chilli

DANIA GŁÓWNE

Żeberka wieprzowe 62 zł
wolno pieczone w śliwkowym sosie BBQ, z frytkami i kapustą modrą z marynowanym imbirem

Polędwica z dorsza atlantyckiego **NEW** 65 zł
z babką marchewkową, puree z modrej kapusty, brukselką na maśle, sosem na bazie likieru Pernod i chrupiącymi kaparami

✓ Kluski leniwe z twarogiem wędzonym 42 zł
w sosie dyniowym, z kasztanami, skorzonką, marynowanymi kurkami, pestkami dyni i natką pietruszki

Pierogi z dzikiem **NEW** 58 zł
z borówką brusznicą, pudrem z prawdziwków i sosem demi glace z szalotką i tymiankiem

Bułeczki bao **NEW** 48 zł
z szarpaną wieprzowiną w czerwonym curry, pikantnym kimchi, wakame, czarnym sezamem i kolendrą

Poliki wieprzowe 59 zł
w sosie jałowcowym, z puree ziemniaczanym z truflą, marynowanymi rydzami i dynią oraz chipsami z topinamburu

✓ Sałatka z grillowanym kozim serem **NEW** 42 zł
z burakami i brukselką na maśle, sosem winegret, sezonowymi warzywami, prażonymi orzechami laskowymi oraz domowym pieczywem

Sałatka cesarska 42 zł
z grillowanym filetem kurczaka, sałatą rzymską, grzankami pszennymi, chrupiącym boczkiem, parmezanem i dressingiem cesarskim

PAD THAI

z wędzonym tofu, jajkiem, dymką, kolendrą, kiełkami fasoli mung, orzeszkami ziemnymi i limonką

PIECZONA KARKÓWKA WIEPRZOWA **NEW** 47 zł

KREWETKA 59 zł

✓ MARYNOWANE TOFU 47 zł

• W przypadku grup od 10 osób, do rachunku doliczamy serwis 10%