



Menu restauracyjne

Przystawki

1. Śledzik podany z jabkiem z sosem limonkowo-kolendrowym

Jabko, śledź 65 gr 25 zł

2. Carpaccio z buraka podana z kozim serem

100 gr 22 zł

3. Ziemniak po-polsku z twarogiem z pesto i boczkiem

gluten 90 gr 16 zł

Zupa

1. Krem z pieczonej z dyni	dynia, laktoza	220 gr	18 zł
2. Chłodnik z ogórka i melona	laktoza	250 gr	20 zł
3. Krem z buraka podany z bitą śmietaną	laktoza	250 gr	20,50 zł

Dania Głównie

1. Dorsz fit podany z warzywami na parze	180/70 gr	32 zł
2. Tagiatella z kurczakiem i warzywami	380 gr	29,90 zł
3. Pierś z kaczki Sous Vide podana na musie z marchewki z czerwoną kapustą i domowymi buraczkami	160 gr	53 zł
4. Pierogi z mięsem okraszone boczkiem i cebulą 5 szt.	250 gr	21 zł

Desery

1. Naleśniki z owocami podane z bitą śmietaną i czekoladą 2 szt.	220 gr	25,90 zł
2. Lody waniliowe z musem malinowym	190 gr	23 zł
3. Tarta z borówkami	160 gr	18 zł