

*à la carte*



## MENU

*Przystawki*

*Zupy*

*Dania główne*

*Ryby*

*Salatki*

*Desery*

## Przystawki

### **Terrina z kaczki** **18zł**

Konfitowane udka z kaczki, kasztany, pomarańcza, rukola, konfitura z żurawiny, tost.

### **Tatar wołowy** **29zł**

Polędwica wołowa, pieczarka marynowana, cebula szalotka, ogórek konserwowy, kapary, żółtko, grzanka.

### **Jajka po szkocku** **17zł**

Jajko, mięso mielone, mix sałat, picalilli.

### **Otwarte ravioli** **23zł**

Makaron, burak, kozi ser, dynia, krwista pomarańcza, rukola, palone masło, parmezan, orzeszki pinii.

## Zupy

**Tradycyjny rosół z kaczki z lanymi kluskami 13zł**

**Zupa rybna z algami wakame 16zł**

**Krem z dyni 14zł**

**Krem z pomidorów 14zł**

## Dania główne

### **Stek z antrykotu** **43zł**

Stek, pieczone ziemniaki, puree z kukurydzy, pomidorki koktajlowe, marynowany kalafior, sos pieprzowy.

### **Polędwiczka wieprzowa** **39zł**

Polędwiczka, fondant ziemniaczany, konfitura z selera, konfitura z dyni oraz miodu i chilli, demi glace, pop corn wieprzowy.

### **Pierś z kurczaka Sous Vide** **32zł**

Filet z kurczaka, puree ziemniaczane, mus z buraka, pasternak z czarnuszką, czarny bez, demi glace.

### **Schab z kością** **34zł**

Schab, puree truflowe, modra kapusta, brzoskwinia, sos żurawinowy, pak choi.

# Makarony

## **Makaron pappardelle** **29zł**

Makaron, polędwiczka wieprzowa, borowik, szpinak, feta, rukola, demi glace, parmezan.

## **Makaron tagliatelle** **24zł**

Makaron, kurczak, karczochy, pesto bazyliowe, rukola, parmezan.

## **Spaghetti aglio a olio** **22zł**

Tagliatelle, oliwa czosnkowa, chilli, pietruszka, orzeszki arachidowe, parmezan.

## **Makaron carbonara** **26zł**

Tagliatelle, tymianek, boczek, śmietana, pietruszka, żółtko, rukola, parmezan.

# Ryby

## **Sandacz bastowany 38zł**

Sandacz, puree z selera, mus ze szpinaku i migdałów, mięso małży, marchew paryska z czarnuszką, sos velouté.

## **Łosoś z pieca 39zł**

Łosoś, ziemniaki dauphinoise, kalafior romanesco, puree z czerwonej kapusty, sos bazyliowy.

## **Polędwica z dorsza 36zł**

Dorsz, puree koperkowe, por, karmelizowana, czerwona cebula, sos vierge.

## **Jesiotr syberyjski 52zł**

Jesiotr, puree z czarną oliwką, dziki brokuł, burak, sos rakowy, kawior.

## Sałaty

### **Sałata Cezar z kurczakiem** **25zł**

Sałata rzymska, kurczak, pomidorki koktajlowe, parmezan, grzanka, anchovies.

### **Sałata Niçoise z łososiem** **25zł**

Sałata fryza, łosoś, fasolka szparagowa, pomidor cherry, jajko, ziemniak, vinaigrette.

### **Sałata z gruszką i kozim serem** **26zł**

Mix sałat, kozi ser, gotowana gruszka w czerwonym winie, rukola, orzechy włoskie, vinaigrette, grzanka.

## Desery

*„A na deser proponuję lody z chmur, posypkę ze słońca i  
Twój uśmiech do kawy...”*

**Sernik w stylu nowojorskim** **19zł**

Sernik, wiśnie w żelu, puder z białej czekolady.

**Czekoladowe brownie na ciepło** **17zł**

Brownie, lody pistacjowe, maliny.

**Tradycyjna szarlotka** **18zł**

Szarlotka, lody „słony karmel”

**Faworki z dipem ajerkoniakowym** **14zł**