

4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
WIOSENNE

PRZYSTAWKI

Marynowany ozór wołowy | 150 g **41 zł**
ozór wołowy / sałaty / marynowane warzywa / sos musztardowy / biały ocet winny



Sałatka ze szparagami | 270 g **44 zł**
szparagi / mix sałat / jajko poche / sos vinaigrette / grzanki

Szparagi z polędwicą wołową | 250 g **54 zł**
szparagi / polędwica wołowa w popiele z pora / sos holenderski / chipsy z kiszzonego ogórka

Tatar z siekanej polędwicy wołowej | 120 g **55 zł**
siekana wołowina / kurki marynowane / żółtko / cebula / oliwa / domowe pieczywo / masło

Smażona grasica wołowa z salsą | 130 g **39 zł**
grasica wołowa / kolorowe papryki / pomidorki / ocet winny / oliwa z oliwek / pietruszka

Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób) | 490 g **89 zł**
oliwki / domowe pieczywo / masło

Krewetki na maśle | 150 g **53 zł**
krewetki / sos winno-maślany / pomidor / czosnek / pietruszka / chleb własnego wypieku

Ceviche z miecznika | 160 g **53 zł**
miecznik / limonka / papryka / sałata rzymska / domowe pieczywo

ZUPY

Krem ze szparagów | 250 g **35 zł**
szparagi / wędzony twaróg / chilli



Krem ze szczawiu | 250 g **34 zł**
szczaw / ziemniaczane purée / jajko przepiórcze / skwarki z guanciaie

Zupa rybna z pulpecikami rybnymi | 300 g **45 zł**
bulion rybny / pulpeciki z rybą wędzoną / warzywa / purée ziemniaczane

DANIA GŁÓWNE

Schnitzel Wiener | 220 g **68 zł**
cielęcina / cytryna

Dwa dodatki do wyboru:
sałatka z ziemniaków w sosie vinaigrette / ziemniaczane purée / ziemniaki pieczone / frytki stekowe
mix sałat / warzywa na maśle

Smażona pierś perliczki | 450 g **81 zł**
pierś perliczki / purée z kalafiora / szparagi / sos demi – glace / chipsy topinamburu




Pieczone udko z gęsi - danie z okazji 550 rocznicy urodzin Mikołaja Kopernika | 310 g **79 zł**
udko z gęsi / kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy

Comber jagnięcy na różowo | 450 g **131 zł**
comber jagnięcy z kością / selerowo-chrzanowe purée / kalarepa / pomidorki koktajlowe
sos demi - glace z kurkami

Burger wołowy | 420 g **56 zł**
wołowina / pomidor / ogórek konserwowy / sałaty / boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe

Miętus smażony | 400 g **79 zł**
miętus / izraelski kuskus bazyliowy / kalafior romanesco na maśle / sos z palonego pora

Carbonara | 350 g **52 zł**
spaghetti / guanciale / jajko / parmezan

 **Pieczona młoda kapusta** | 350 g **56 zł**
kapusta / ricotta / chrupiąca polenta / sos z karczochów / mus z marchewki i czerwonej pomarańczy / czosnek niedźwiedzi

Tagliatelle z kałamarnicą | 210 g **62 zł**
tagliatelle / kałamarnica / sos pomidorowy / oliwki czarne / czosnek / pietruszka / kapary / chilli

Stek argentyński z rostbefu wołowego | 270 g **109 zł**

Stek z polędwicy wołowej | 200 g **122 zł**

Dorada | 350 g **79 zł**

Dwa dodatki do wyboru:

ziemniaczane purée / ziemniaki pieczone / frytki stekowe / mix sałat / warzywa na maśle

Sos do wyboru: sos pieprzowy / łagodny sos Chimichurri / masło czosnkowe

DESERY

Mus szparagowy z truskawkami | 120 g **33 zł**
szparagi / truskawki / miętowe ciasto cygaretkowe / biała czekolada / orzechy laskowe w karmelu


Selekcja lodów z owocami | 150 g **33 zł**
2 kulki lodów / sezonowe owoce


Crème brûlée | 120 g **35 zł**
krem z żółtek / migdały prażone / mus wiśniowy / bita śmietana

MENU DLA DZIECI

Zupa pomidorowa | 200 g **25 zł**
pomidory / makaron / śmietana

Chrupiące paluszki drobiowe lub rybne | 180 g **37 zł**
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle

 **Naleśniki** | 180 g **35 zł**
ciasto naleśnikowe / twaróg lub owoce / cukier puder

 – danie wegetariańskie / *Wykaz alergenów w żywności dostępny u kelnera
Dla grup powyżej 9 osób do rachunku doliczamy 10% serwisu kelnerskiego