

4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
LETNIE



PRZYSTAWKI

- Sałátka Caprese** | 220 g 52 zł
pomidory / burrata / bazyliowe pesto / orzeszki pinii / grzanki
- Tatar z siekanej polędwicy wołowej** | 120 g 56 zł
siekana wołowina / kurki marynowane / żółtko / cebula / oliwa / domowe pieczywo masło
- Smażona grasica wołowa z salsą** | 130 g 43 zł
grasica wołowa / kolorowe papryki / pomidorki / ocet winny / oliwa z oliwek / pietruszka
- Marynowany ozór wołowy** | 150 g 41 zł
ozór wołowy / sałaty / marynowane warzywa / sos musztardowy biały ocet winny
- Talerz włoskich serów i wędlin (dla 2 osób)** | 490 g 89 zł
oliwki / domowe pieczywo / masło
- Krewetki na maśle** | 150 g 54 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 z ogórka małosolnego z koprem** | 250 g 34 zł
ogórek małosolny / ziemniaczane purée z crème fraîche / świeży koper / maślanka chrzanowa
- Krem z pieczonej papryki** | 250g 42 zł
czerwona papryka / burrata / nduja / pesto bazyliowe
- Zupa rybna z mulami** | 300 g 45 zł
bulion rybny / mule / warzywa

DANIA GŁÓWNE

- Schnitzel Wiener Art** | 220 g 76 zł
panierowana polędwica wieprzowa / 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 84 zł
pierś perliczki / purée z kalafiora / kapusta pak choi / sos demi – glące / chipsy topinamburu
- Pieczone udko z gęsi - danie z okazji 550 rocznicy urodzin Mikołaja Kopernika** | 310 g 82 zł
udko z gęsi / kluski serowe / buraczane purée z szafranem / agrest / mus jabłkowy






Comber jagnięcy na różowo 450 g	164 zł
comber jagnięcy z kością / selerowo-chrzanowe purée/ kalarepa / pomidorki koktajlowe/ sos demi-glace z kurkami	
Burger wołowy 420 g	61 zł
wołowina / pomidor/ ogórek kiszony / sałaty/ boczek / ser cheddar / sos musztardowy / frytki stekowe	
Stek z miecznika na maśle 400 g	92 zł
miecznik / ziemniaczane purée / fasolka szparagowa / chipsy z topinamburu	
Carbonara 350 g	63 zł
spaghetti / guanciale / jajko / parmesan	
 Kapusta pak choi 350 g	56 zł
kapusta pak choi / chrupiąca polenta / sos z karczochów / mus z marchewki i czerwonej pomarańczy	
Tagliatelle z kałamarnicą 210 g	72 zł
tagliatelle / kałamarnica / sos pomidorowy / oliwki czarne / czosnek / pietruszka / kapary / chilli	

DESERY

Malinowy sorbet 120 g	36 zł
sorbet / bezglutenowy biszkopt migdałowy / krem z jogurtu greckiego / malinowe ciasto cygaretkowe	
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	41 zł
zagrodowy kurczak lub ryba / ziemniaczane purée / marchewka na maśle	
 Naleśniki 180 g	39 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