

4 PORY ROKU
RESTAURACJA

MENU
JESIENNE

PRZYSTAWKI



Sałatka 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

Śledź holenderski | 130 g 42 zł
śledź holenderski / biszkopt ziołowy / marynowana cebula / kwaśna śmietana / dynia

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

ZUPY



Krem z dyni | 250 g 34 zł
dynia / wędzony twaróg z kokosem i chili / salsa criolla / karmelizowane pestki z dyni / olej z pestek dyni

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

Filet z kaczki na różowo | 450 g 84 zł
filet z kaczki / dynia pieczona / purée z kasztanów / boczniak / sos z wędzonych śliwek




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 / ziemniaczane purée na mleku / boczniak mikołajkowy / marchewka / cebulowy sos demi glace	
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	
 Dynia pieczona 350 g	56 zł
dynia pieczona / risotto grzybowe / tofu wędzone, panierowane / prażynka ziołowa	
Tagliatelle z mulami i ndują 350 g	72 zł
tagliatelle / mule / nduja/ sos dyniowy / pomidorki cherry / czosnek / seler naciowy / szczypiorek / cytrynowe panko	
Pieczona dorada 350 g	81 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	
Stek z polędwicy wołowej 200 g	120 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

Kremowy sernik dyniowy 150 g	36 zł
dynia / twaróg / mus czekoladowo – kawowy / kruszonka /sos waniliowy na ciepło / owoce	
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