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 / kalafior / 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

Pieczony pstrąg | 350 g **76 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

D E S E R Y

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

M E N U D L A D Z I E C I

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