



PRZYSTAWKI * STARTERS

Tatar z polędwicy wołowej, musztarda, słonecznik

Beef tartare, mustard, sunflower

50 zł

Blin z kawiozem z jesiotra, jogurt

Sturgeon caviar on blini

260 zł

Pstrąg marynowany, marchew, cebula

Marinated trout, carrot, onion

40 zł

Gotka ser grilowany, porzeczka

Gotka smoked and grilled highlander cheese, currant

40 zł

Śledź, cebula, jabłko

Herring, onion, apple

40 zł

Prawdziwek, dynia

Boletus, pumpkin

40 zł



DANIA GŁÓWNE * MAIN COURSES

Policzki wołowe, seler, marchew

Beef cheeks, celery, carrot

76 zł

Gęś, jabłko, śliwka

Goose, apple, plum

72 zł

Golonka 82-24, miód, kapusta

Knuckle of pork, honey, cabbage

76 zł

Jagnięcina, kaszotto, prawdziwek

Lamb, barley groats, boletus

90 zł

Foie gras, jabłko, biała czekolada

Foie gras, apple, white chocolate

160 zł

Pstrąg, gorczyca

Trout, mustard

76 zł



MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ - 220 ZŁ

Nie zawsze dostępne.

Zainteresowanych prosimy pytać przy rezerwacji.

MENU DLA GRUP

220 ZŁ OD OSOBY

DODATKOWO PROPONUJEMY WINA (3 KIELISZKI) I WODA

80 ZŁ OD OSOBY