

Menu wiosenne

PRZYSTAWKA * APPETIZER

Tatar z podwędzanej piersi kaczki na musie wiśniowym
z grillowaną rzodkiewką (120g)

Smoked duck breast tartare on cherry mousse with grilled radish

- 39,00 PLN -

ZUPA * SOUP

Zupa z młodej botwinki z jajkiem sadzonym i selerem naciowym (250 ml)

Young beetroot leaves soup with fried egg and celery

- 21,00 PLN -

DANIE GŁÓWNE * MAIN COURSE

Stek wołowy marynowany w wermucie i whisky
z palonym czosnkiem i ziołami podany na młodej marchewce w sosie BBQ (200g)

Beef steak marinated in vermouth and whiskey with roasted garlic and herbs
served on a young carrot in BBQ sauce

- 47,00 PLN -

DESER * DESSERT

Lody truskawkowo-bazyliowe
na puree z mango oprószone wędzoną czekoladą (120g)

Strawberry-basil ice cream on mango puree sprinkled
with smoked chocolate

- 25,00 PLN -

POLECAMY:

Mimosa grejpfrutowa
(100 ml prosecco, 80 ml sok grejpfrutowy)

- 21,00 PLN -

Mrożona herbata
brzoskwiniowa 250 ml

- 17,00 PLN -

