

PRZEKĄSKI

Tatar z jelenia — 59zł

słonecznik | piklowane grzyby | żurawina | sos sojowy | szalotka | jajko przepiórcze | 150g ☉

Podwędzana gęś — 42zł

karmelizowana dynia | rokitnik | szczawik | 150g

🌿 Tatar z dyni piżmowej — 35zł

ocet jabłkowy | sojonez pietruszkowy | jarmuż | 150g 🌿

Pierogi z rakami — 45zł

ocet gruszkowy | koper
jabłko | maślanka | 150g 🍷🌿☉

ZUPY

Bisque z raków — 39zł

zupa o aksamitnej konsystencji | pierożki z rakami | 200ml / 70g ☉🌿🍷

Consommé z dzikiego ptactwa — 39zł

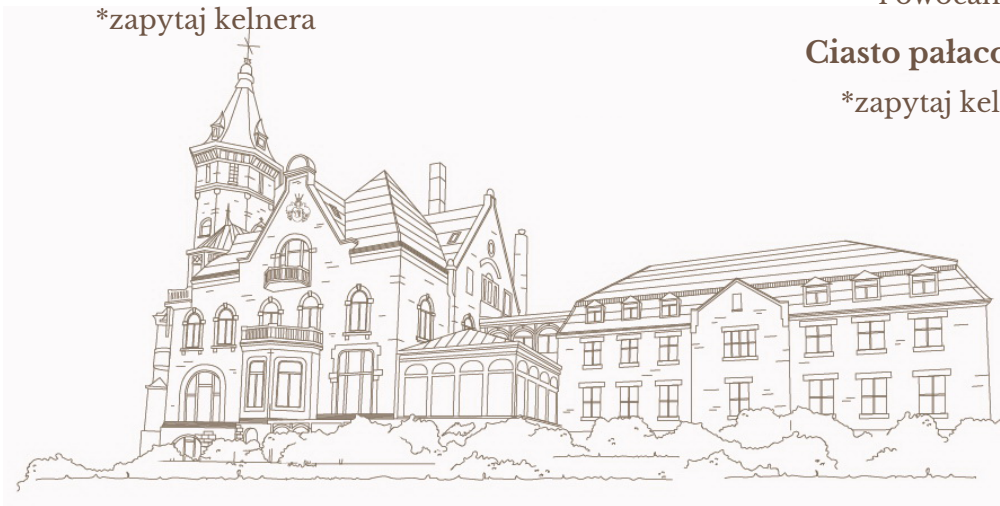
bulion na przepiórcze i bażancie | uszka z mięsem z dzikiego ptactwa | 200ml / 70g ☉🍷

🌿 Krem z pieczonej dyni — 35zł

mleko migdałowe | pieróg z jabłkami | 200ml / 35g 🍷🌿

Zupa dnia* — 25/35zł

*zapytaj kelnera



DANIA GŁÓWNE

Schab z dzika — 65zł

topinambur | marchewki vichy demi-glace rozmarynowy | 280g

Comber z królika — 59zł

pieczona dynia | czarny bez | maślane purée selerowe | 280g 🍷🌿

Połędwica z jelenia — 135zł

prawdziwki | purée z pieczonego kalafiora | karmelizowane buraki | jeżynowy demi-glace | 300g 🍷🌿

🌿 Stek z selera — 48zł

kaszotto z sezonowymi warzywami | grzyby | 300g 🌿🍷

Ryba gotowana* — 67zł

soczewica beluga | purée pietruszkowe | dziki brokuł | ikra | buerre blanc | 280g 🍷
*zapytaj kelnera o rodzaj ryby

DESERY

Brownie czekoladowe — 32zł

z owocami sezonowymi | 170g ☉🍷🌿

Tort Pavlovej — 28zł

beza z bitą śmietaną i owocami | 170g 🍷☉

Ciasto pałacowe* — 28zł

*zapytaj kelnera | 170g

