



MENU DEGUSTACYJNE / 420

Pstrąg z Zielenicy w soku z malin i pigwy, komosa ryżowa, burak
Kalafior w wielu odsłonach
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran
Sandacz, korzeń pietruszki, marchew, emulsja winno maślana
Jagnięcina, kasza gryczana, burak, cykoria, brukselka
Gruszka, topinambur, szalotka
Czekolada, wiśnia, nalewka wiśniowa

MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤

Krem z topinamburu, borowiki w lekkim occie, olej pietruszkowy
Kalafior w wielu odsłonach
Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy
Korzeń pietruszki, marchew, soczewica
Kasza gryczana, orzechy laskowe, burak, cykoria, brukselka
Gruszka, topinambur, szalotka
Czekolada, wiśnia, nalewka wiśniowa

WINE PAIRING | *porcje degustacyjne* | 7 kieliszków / 280

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

Kalafior w wielu odsłonach / 59 ⑤
Pieróg, prawdziwki, topinambur, orzechy laskowe / 67
Pstrąg z Zielenicy w soku z malin i pigwy, komosa ryżowa, burak / 68
Tatar wołowy, żółtko konfitowane, marynaty, miód pitny / 69

ZUPY

Krem z topinamburu, borowiki w lekkim occie, olej pietruszkowy / 48 ⑤
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran / 52

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy / 89 ⑤
Jesiotr, czarna soczewica, chrzan, koper włoski / 169
Sandacz, korzeń pietruszki, marchew, emulsja winno maślana / 160
Perliczka, ziemniaki, ser bursztyn, skorzonera, konfitura z cebuli / 154
Jagnięcina, kasza gryczana, burak, cykoria, brukselka / 176

PREDESERY

Gruszka, topinambur, szalotka / 39
Wybór serów zagrodowych z Wańczykówki / 59

DESERY

Czekolada, wiśnia, nalewka wiśniowa / 45 ⑤
Beza, konfitura z owoców, miód / 45

