



Menu restauracyjne

Przystawki

- | | | |
|---|--------|-------|
| 1. Śledzik podany z jabkiem z sosem limonkowo-kolendrowym | 65 gr | 25 zł |
| 2. Sałatka z buraka podana z kozim serem | 100 gr | 22 zł |
| 3. Ziemniak po-polsku z twarożkiem z pesto i boczkiem | 90 gr | 16 zł |

Zupa

1. Krem z pieczonej z dyni	220 gr	18 zł
2. Chłodnik z ogórka i melona	250 gr	20 zł
3. Krem z buraka podany z bitą śmietaną	250 gr	20,50 zł

Dania Główne

- 1.Dorsz fit podany z warzywami na parze 180/70 gr 32 zł
- 2.Tagiatella z kurczakiem i warzywami 380 gr 29,90 zł
- 3.Pierś z kaczki Sous Vide podana na musie z marchewki z czerwoną kapustą i domowymi buraczkami 160 gr 53 zł
- 4.Pierogi z mięsem okraszone boczkiem i cebulą 5 szt. 250 gr 21 zł

Desery

1. Naleśniki z owocami podane z bitą śmietaną i czekoladą 2 szt.	220 gr	25,90 zł
2. Lody waniliowe z musem malinowym	190 gr	23 zł
3. Tarta z borówkami	160 gr	18 zł