

-przystawki-

SUSZONA WIEPRZOWINA Z DRESINGIEM MUSZTARDOWO - MIODOWYM 18,00
schab, sałata, musztarda, miód

Dried pork chop with mustard honey dressing
pork chop, lettuce, mustard, honey

CARPACCIO Z GĘSI PODANE Z RUKOLĄ I SOSEM BALSAMICZNYM 19,00
filet z gęsi, rukola, sos balsamiczny, suszone pomidory, kapary

Goose carpaccio served with rocket salad and balsamico sauce
goose fillet, rocket, balsamico, dried tomatoes, capers

-salaty-

SAŁATKA Z PIECZONYM KARKIEM WOŁOWYM, KONFITURĄ Z CEBULI I BUŁKĄ RUSTYKALNĄ 21,00
wołowina, cebula, bułka, sałata

Salad served with roasted beef neck, onion confit and rustic bread roll
beef, onion, bread roll, mixed salads

SAŁATKA Z SEREM SOLANKOWYM I DRESSINGIEM BAZYLIOWYM 18,00
tortilla, ser biały, warzywa, sałata, bazylia

White brined cheese salad served with basil dressing
tortilla, white cheese, vegetables, mixed salads, basil

SZYNKA SZWARCWAŁDZK NA MIKSIE SAŁAT Z ORZECHAMI WŁOSKIMI I COULIS MALINOWYM 24,00
szynka szwarcwaldzka, sałata, orzechy włoskie, maliny, pomidory koktajlowe

Black forest ham served on bed of mixed salads with walnuts and raspberry coulis
black forest ham, salad, walnuts, raspberries, cherry tomatoes

-zupy-

CONSOMME Z KISZONYCH POMIDORÓW Z BAZYLIĄ 14,00
pomidory, bazylia

Pickled tomatoes consomme with basil
tomatoes, basil

KREM PAPRYKOWY PODANY Z SEREM FETA I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI 14,00
papryka, masło, śmietana, ser feta, migdały

Red pepper cream, served with feta cheese and roasted almonds
red peppers, butter, cream, feta cheese, almonds

ZUPA Z PASTERNAKU Z PIANKĄ POROWĄ 14,00
pasternak, masło, śmietana, por, oliwa z oliwek

Parsnip soup served with leek foam
parsnip, butter, cream, leek, olive oil

-dania główne-

KURCZAK SUPREME PODANY Z PUREE I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ kurczak, ziemniaki, fasolka szparagowa, czerwone wino Chicken supreme served with potato puree and green beans chicken, potatoes, green beans, red wine	36,00
POLICZKI WIEPRZOWE Z KASZOTTO GRZYBOWYM I ŻÓŁTYMI BURAKAMI wieprzowina, kasza, grzyby, buraki Cheeks of pork served with wild mushroom grainotto and yellow beetroot pork, barley, mushrooms, beetroot	42,00
POLĘDWICZKA OPLECIONA SZYNKĄ SZWARCWAŁDZKĄ PODANA Z SALSEFIĄ I PIECZONYMI ZIEMNIACZKAMI polędwiczka wieprzowa, szynka szwarcwaldzka, salsefia, ziemniaki, ser pleśniowy Pork fillets wrapped in black forest ham, served with salsify and roasted potatoes pork fillets, black forest ham, salsify, potatoes, blue cheese	44,00
KOŁDUNY JAGNIĘCE W SOSIE, Z KRUSZONYM SEREM jagnięcina, śmietana, tymianek, ser pleśniowy Creamy lamb dumplings served with blue cheese lamb, cream, thyme, blue cheese	34,00
PIECZONA WOŁOWINA NA MAŚLANYM PUREE Z KONFITURĄ Z ROKITNIKA I MARCHEWKĄ wołowina, ziemniaki, rokitnik, marchewka, czerwone wino Roasted beef served on bed of creamy potatoe puree with seaberry confit and carrots beef, potatoes, seaberry, carrots, red wine	38,00
MAKARON VERDE Z MUSEM PAPRYKOWYM makaron, bazylia, papryka, śmietana Pasta verde served with red pepper mouse pasta, basil, red pepper, cream	28,00
LABRAKS SAUTE SKROPIONY SOSEM WINNYM PODANY Z DUSZONYMI SZPARAGAMI I ZIEMNIAKAMI KONFIT ryba Labraks, białe wino, śmietana, szparagi, ziemniaki Sauteed sea bass sprinkled with wine sauce served with braised asparagus and potatoes confit sea bass, white wine, cream, asparagus, potatoes	44,00
ZĘBACZ SMAŻONY W PALONYM MAŚLE PODANY Z WARZYWNYM TAGLIATELLE ryba Zębacz, masło, cukinia, marchew, ziemniaki Catfish fried in roasted butter served with vegetable tagliatelle catfish, butter, zucchini, carrot, potatoes	44,00

-desery

WANILIOWE ZABAJONE Z MIĘTOWĄ CZEKOLADĄ I KROKANTEM ORZECHOWYM
wanilia, śmietana, jajka, orzechy

16,00

Vanilla zabaglione with mint chocolate and nut brittle
vanilla, cream, eggs, nuts

CIASTO SEROWE Z MANGO I BIAŁĄ CZEKOLADĄ
ser, jajka, mango, czekolada

14,00

White chocolate and mango cheesecake
cottage cheese, eggs, mango, chocolate

DESER LODOWY Z MUSEM KOKOSOWYM
lody waniliowe, mleczko kokosowe, ser mascarpone

16,00

Ice cream dessert served with coconut mousse
vanilla ice cream, coconut milk, mascarpone cheeses