

Menu

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z dodatkiem cebuli
oraz marynowanych mini ogóreczków
27 zł



Carpaccio z łososia wyserwowane na rukoli
z kremem balsamicznym i dekoracją ze szczawiu
z pomidorkiem i marynowaną cebulką
25 zł

ZUPY

Aksamitna zupa pomidorowa
11 zł



Krem z białych warzyw z mleczkiem kokosowym
13 zł



Zupa dnia- ZAPYTAJ KELNERA
8 zł

DANIA GŁÓWNE

Solidna porcja żeberk BBQ serwowana
na kapuście z dodatkiem ziemniaczanego puree
i pieczonego pora

39 zł



Zraz wołowy tradycyjnie faszerowany w sosie
własnym z dodatkiem klusek śląskich oraz kapusty
zasmażanej z rodzynkami i miodem

39 zł



Pierś z kurczaka otulona szynką parmeńską
pieczona w cieście francuskim serwowana
z sałatką z letnich warzyw i sosem vinegret

33 zł



Schab z kością panierowany z podsmażanymi
ziemniaczkami oraz koperkiem
i młodą kapustą na ciepło

32 zł



De volaille drobiowy z masełkiem i natką
pietruszki w towarzystwie frytek
i blanszowanych warzyw

28 zł



Kurczak w tempurze z mąki kukurydzianej
na sałacie z odrobiną sosu koktajlowego

25 zł



Grillowany filet z łososia wyserwowany
na zielonych szparagach z truflowym puree
oraz sosem Bure Blanc

46 zł

MAKARONY I PIEROGI

Tagliatelle z polędwiczką wieprzową
w sosie kurkowym
32 zł



Penne z kurczakiem w sosie śmietanowym
z brokułem i prażonymi migdałami
27 zł



Pierogi ruskie (tradycyjnie nadziewane) podawane
z cebulką przesmażoną na maśle
oraz kwaśną śmietaną
21 zł

SAŁATKI

Sałatka z pieczonym burakiem- mix sałat,
ser gorgonzola, orzechy włoskie, sos vinegret
24 zł



Sałatka z grillowanym kurczakiem na rukoli
z dodatkiem granatu, orzechów włoskich
i sera lazur
27 zł

W E G E

Tagliatelle warzywne przesmażone na oliwie
z oliwek z dodatkiem czarnuszki

21 zł



D A N I A D Z I E C I Ę C E

Domowe pierogi z twarogiem (5 szt.)

15 zł



Naleśniki (2 szt.)

nadzienie do wyboru: dżem, nutella, cukier puder

14 zł

D E S E R

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną

15 zł



Tarta z sezonowymi owocami i kremem kawowym

15 zł