

Pieczyno domowego wypieku, masło z czosnkiem niedźwiedzim

PRZYSTAWKI

Carpaccio z sarny, pasztet z sarny i jagnięciny, ser bursztyn, pieczywo

37 zł

Tatar z jagnięciny wrzosówki, marynowana cebulka i borowiki, pieczywo

39 zł

Boczek ze świni złotnickiej, maślanka kaszubska, grzyby marynowane

28 zł

Sałatka z wątróbką jagnięcą, maliny, rukola, ogórek, jabłko

29 zł

Sałatka ze szparagami, ser bursztyn, pomarańcza, ogórek

23 zł

Domowe pierogi z jagnięciną

22 zł

Wątróbka jagnięca z topinamburem w sosie winno - malinowym

29 zł

ZUPY

Consomme z zielonych szparagów, boczek, grzyby marynowane

28 zł

Krem z kalarepy z pomarańczowym olejem

22 zł

Sezonowa zupa dnia

17 zł

DANIA GŁÓWNE

Udziec z jagnięciny wrzosówki, mus jabłkowy, ziemniaki w popiele, zielone szparagi

58 zł



Żebro z polskiej wołowiny z miodową glazurą, ziemniaki, konfitura z ogórka kiszzonego

62 zł



Troć w glazurze pomarańczowej, raki, sałatka z kalarepy i słodkiego jabłka

51 zł



Zielone szparagi, ser bursztyn, jabłko, por, jajo poche

36 zł

DESERY

Coulis z truskawki w białej czekoladzie, lody z koziego sera i miodu, palona czekolada

28 zł



Petit four trio: pralina w orzechu włoskim z nektarem wiśniowo – czekoladowym, mus z prażonych migdałów z nektarem bazyliowo – brzoskwiniowym, truskawka w białej czekoladzie z limonkowym yuzu

26 zł