

Pieczyno ziemniaczane domowego wypieku /  
masło lawendowe /  
masło z czosnkiem niedźwiedzim  
AMUSE BOUCHE

## PRZYSTAWKI

---

---

Carpaccio z sarniny / pasztet z sarniny /  
żółtko wędzone / olej rydzowy / pieczywo

**46 zł**

---

Tatar z jagnięciny wrzosówki /  
pasztet z jagnięciny / marynowana cebulka /  
borowiki / pieczywo z trawą żubrową

**48 zł**

---

Policzki z sandacza / rzodkiew /  
sos jogurtowo-miętowy / yuzu / sorbet z ogórka

**38 zł**

---

Pierogi z gruszką i tymiankiem / piana z sera  
Bursztyn / szalotka glazurowana

**28 zł**

---

Kawior Antonius / bliny z palonym  
selerem / wędzona kwaśna śmietana

**48 zł**

## ZUPY

---

---

Consommé z zielonych szparagów / boczek /  
grzyby shimej / szparagi

**32 zł**

---

Barszcz sferyczny / majeranek świeży /  
uszka z kapustą i borowikami / consommé  
warzywne

**22 zł**

## DANIA GŁÓWNE

---

---

Żebro z polskiej wołowiny / glaze z pieprzem syczańskim i miodem / ziemniak / chrzan / konfitura z ogórka kiszzonego

**74 zł**

---

Troć w glazurze cytrynowo-imbrowej / tarta z rakiem polskim / sałatka z kalarepy i słodkiego jabłka / groszek cukrowy

**58 zł**

---

Udziec z jagnięciny wrzosówki / jus jabłkowy / ziemniak w popiele / szparagi zielone

**63 zł**

---

Tarta ze szparagami zielonymi i białymi / groszek zielony / por duszony / oscypek

**42 zł**

## DESERY

---

---

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

**32 zł**

---

Petit four trio: pralina w orzechu włoskim z ganache orzechowym (nektar wiśniowo-czekoladowy). Mus z prażonych migdałów (nektar z brzoskwini i bazylii). Malina w białej czekoladzie (nektar z yuzu i limonki).

**32 zł**

# MENU DEGUSTACYJNE PIĘCIODANIOWE

## PRZYSTAWKI

---

Troć / glaze cytryna-imbir / kalarepa /  
jabłko zielone

---

Tatar z jagnięciny wrzosówki /  
pasztet z jagnięciny /  
marynowana cebulka / borowiki

## DANIA GŁÓWNE

---

Boczek ze świni Złotnickiej  
maślanka kaszubska / marynowane shimej

---

Żebro z polskiej wołowiny / glaze z pieprzem  
syczuańskim / ziemniak / chrzan /  
konfitura z ogórka kiszzonego

## DESER

---

Petit four trio: pralina w orzechu włoskim z  
ganache orzechowym (nektar wiśniowo-  
czekoladowy). Mus z prażonych migdałów  
(nektar z brzoskwini i bazylii). Malina w białej  
czekoladzie (nektar z yuzu i limonki).

**CENA: 168 zł**

# MENU DEGUSTACYJNE SIĘDMIODANIOWE

## PRZYSTAWKI

---

---

Troć / glaze cytryna-imbir / kalarepa /  
jabłko zielone

---

Consomme z zielonych szparagów / boczek /  
grzyby shimej / szparagi

---

Tatar z jagnięciny wrzosówki /  
pasztet z jagnięciny / marynowana cebulka /  
borowiki

## DANIA GŁÓWNE

---

---

Assiette z ziemniaka / sferyczny ziemniak  
z truflą / prażynka z ziemniaka /  
consomme z wędzonego ziemniaka  
puder z ziemniaka / wędzona kwaśna śmietana

---

Boczek ze świni Złotnickiej  
maślanka kaszubska / marynowane shimej

---

Żebro z polskiej wołowiny / glaze z pieprzem  
syczańskim / ziemniak / chrzan /  
konfitura z ogórka kiszzonego

## DESER

---

---

Petit four trio: pralina w orzechu włoskim z  
ganache orzechowym (nektar wiśniowo-  
czekoladowy). Mus z prażonych migdałów  
(nektar z brzoskwini i bazylii). Malina w białej  
czekoladzie (nektar z yuzu i limonki).

**CENA: 198 zł**

## NAPOJE



Woda Perlage 300 ml	7 zł
Woda Perlage 700 ml	14 zł
Woda Classic 300 ml	7 zł
Woda Classic 700 ml	14 zł
Cola	11 zł
Cola bez cukru	11 zł
Tonik	11 zł
Ginger Ale	11 zł

## SOKI



Pomarańczowy świeży 200 ml	12 zł
Grejpfrutowy świeży 200 ml	12 zł
Soki w butelkach 200 ml	7 zł

pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, pomidorowy, czarna porzeczka

## KAWY



Espresso	8 zł
Americano	12 zł
Caffè Latte	14 zł
Cappuccino	14 zł

## HERBATY



English Breakfast	<b>12 zł</b>
Royal Earl Grey	<b>12 zł</b>
Darjeeling Castleton	<b>12 zł</b>
Sencha Sensai	<b>12 zł</b>
Jasmine Ting Yuan	<b>12 zł</b>
Grun Matinee	<b>12 zł</b>
Red Fruit Flash	<b>12 zł</b>

## PIWO



Jasne	<b>14 zł</b>
Pszeniczne	<b>14 zł</b>
Ciemne	<b>14 zł</b>