

Menu Degustacyjne

Chef Adam Chrzastowski

5 Kursów	155,00 PLN
7 Kursów	190,00 PLN

ZAKĄSKI I ZUPY

Ostrygi	(sztuka)	9,00 PLN
Śledź marynowany w borowikach podany na żytnim blinie i sałatce z jabłkami		26,00 PLN
Okrasa z wędzonego pstrąga podana na kwasnej śmietanie z kawiolem, sałatce z ogórka i pumperniku		29,00 PLN
Tatar z polędwicy wołowej podany z tradycyjnymi dodatkami		33,00 PLN
Talerz przekąsek: śledź korzenny z cebulą, tatar z sarny, rilette z gęsi, nóżki w galarecie		38,00 PLN
Sałata z warzyw z rusztu z młodym szpinakiem, orzechami i serem Tete de Moine AOC		26,00 PLN
Zupa krem z raków z kawiolem z łososia		33,00 PLN
Rosół z podwędzanej gęsi z płatkami półgęska i grzybowymi kluseczkami		29,00 PLN
Medalion z królewskiego miętusa na szafranowo ziołowym risotto z jęczmienia		32,00 PLN
Medalion z foie gras z konfiturą morelową w mini chałce		44,00 PLN

INTERMEZZO

Kop-strzał z mrożonej wódki pieprzowej z ostrygą i cytryną	16,00 PLN
Sorbet cytrynowy z wódką	12,00 PLN
Sorbet malinowy z likierem kawowym i miętą	14,00 PLN
Sorbet ogórkowy z żubrówką	14,00 PLN

DANIA GŁÓWNE

Filet z sandacza faszerowany szyszkami rakowymi i zapieczony pod kruszonką z ziół	59,00 PLN
Ogony krewetek w sosie maślano borowikowym z makaronem tagliolini i cukinią	58,00 PLN
Turbot w ziołowym maśle z sosem z zielonego groszku	62,00 PLN
Polędwiczka wieprzowa pieczona w dojrzewającej szynce podana z buraczkami i chrzanowymi ziemniakami puree	50,00 PLN
Polędwica wołowa z medalionem z gęziej wątróbki na postumencie z zapiekanych ziemniaków, z sosami: balsamicznym i ziołowym	69,00 PLN
Comber jagnięcy po prowansalsku, podany z ziemniaczaną zapiekanką i sosem szałwiowo rozmarynowym	74,00 PLN
Polędwica z sarny w otocze z grzybów, podana z makaronem papardelle oraz sosem jałowcowym	74,00 PLN

DESERY

Puszasty sernik podany na miętowo-porzeczkowym coulisie	16,00 PLN
Tarta z białej czekolady z brzoskwinia	16,00 PLN
Rozmarynowy crème brulee	15,00 PLN
Bananowa niespodzianka na ciemnej czekoladzie	18,00 PLN
Czekoladowe ciasto z duszą podane z jabłkowym sorbetem	18,00 PLN
Suflet czekoladowy z pleśniowym serem i pikantnymi winogronowymi Powidłam.....	20,00 PLN
Paleta serów francuskich oraz polskich zagrodowych	35,00 PLN

Podane ceny zawierają podatek VAT.
Serwis nie jest wliczony.