

Przystawki

Kurza wątroba z dzikimi wiśniami i wędzoną gorzką czekoladą, karmelizowaną chałką i ziarnami kawy 14 zł (cena regularna 28 zł)

Pierogi z konfitowanym mięsem kaczego udka z kwaśną śmietaną od Kulczaków i świeżo ścinanymi ziołami 14,5 zł (cena regularna 29 zł)

Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła z kremem z młodego szczypiorku 16,5 zł (cena regularna 33 zł)

Ser kozi, liście cykori i musztardowca oprószone ciętym estragonem w miodowo-musztardowym dresingu, piklowana szalotka, puree z rodzynek 17,5 zł (cena regularna 35 zł)

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i creme fraiche 18,5 zł (cena regularna 37 zł)

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli pudrowany świeżo tartym chrzanem 19,5 zł (cena regularna 39 zł)

Makarony własnej produkcji

Tagliatelle z grillowaną pierśią kurczaka z chrupiącą skórką aromatyzowane ziołowym pesto z naci młodej pietruszki, orzechów ziemnych i sera zagrodowego od Wojnowskich z Siedliska 17 zł (cena regularna 34 zł)

Pappardelle z prawdziwkami smażonymi w oliwie rydzowej z dzikim czosnkiem i nacią pietruszki oraz ścinanym Parmesanem 19,5 zł (cena regularna 39 zł)

Bazyliowe pierożki z sarniną marynowaną w owocach runa leśnego w kremowej emulsji z borowików aromatyzowane trawą żubrową 27 zł (cena regularna 54 zł)

Dania Główne

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórką, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odstonach 17 zł (cena regularna 34 zł)

Poliki wieprzowe z solonym karmelem, paloną marchwią, pasternakiem i młodym rabarbarem 19,5 zł (cena regularna 39 zł)

Dorsz bałtycki z pieczoną młoda marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałka muszkatałowa, puder z ziołowego masła, trybula 24,5 zł (cena regularna 49 zł)

Filet z łososia smażony w kuminie i świeżo tartym imbirze z konfitura z dojrzałych pomidorów, emulsją z zielonego groszku i liśćmi świeżej mięty ogrodowej 33,5 zł (cena regularna 67 zł)