

Zupy / Soups

Bulion z pieczonej młodej perliczki i leśnych grzybów z domowym makaronem jajecznym	19 zł
<i>Consomme of baby quail and wild mushrooms</i>	5 €
Krem z polnych brązowych pieczarek, dzikiego czosnku w aromacie świeżych ziół	23 zł
<i>Cream of Portobello mushrooms, wild garlic and fresh herbs</i>	6 €
Krem z młodego dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i świeżo rwanymi liśćmi groszku wąsatego	26 zł
<i>Cream of wild sorrel with quail egg, smoked Bacon and fresh herbs</i>	7 €

Przystawki / Starters

Liście mizuny, czerwonej sałaty dębowej i młodego szpinaku ze świeżą gruszką, koprem włoskim , soczystymi pomarańczami i serem zagrodowym	29 zł
<i>Mixed leaves and baby spinach salad with fresh pear, fennel, ripe oranges and farmhouse cheese</i>	8 €
Wątróbki drobiowe flambirowane w anyżowym Pernod z liśćmi sałat sezonowych i kremowym sosem aromatyzowanym tartymi skórkami czerwonych pomarańczy	36 zł
<i>Chicken livers flamed with Pernod and served with mixed leaves salad and creamy blood orange flavoured sauce</i>	8,5 €
Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła, z kremem z młodego szczypiorku	37 zł
<i>Smoked salmon trout with corn puree, burnt butter and cream of chives</i>	9,5 €
Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy i creme fraiche	39 zł
<i>Tartare of salmon with orange zests dressing and creme fraiche</i>	10 €
Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i pudrowanym tartym chrzanem	43 zł
<i>Steak Tartare with red chilli peppers chutney and grated horseradish</i>	11 €

Makarony własnego wyrobu / Home made pasta

Pappardelle z grillowaną pierśią kurczaka zagrodowego, bazyliowym pesto z nasionami słonecznika i liśćmi rokiety siewnej	38 zł
<i>Pappardelle with grilled chicken breast, basil pesto, sunflower seeds and rocket leaves</i>	10 €
Bazyliowe pierożki z sarniną marynowaną w owocach runa leśnego w kremowej emulsji z borowików, aromatyzowane trawą żubrową	58 zł
<i>Basil ravioli with venison marinated in herbs and undergrowth, creamed cep mushrooms sauce flavoured with bison grass</i>	15 €

Dania Głównie / Main Courses

Pierś z kurczaka zagrodowego, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odsłonach	46 zł
<i>Supreme of homestead chicken with potato puree and pickled shallots</i>	12 €
Konfitowana noga z kaczki glazurowana miodem gryczanym z kwaśną Renetą, modrą kapustą i sosem z suszonych owoców	56 zł
<i>Confit leg of duck glazed with buckwheat honey served with the early apple, red cabbage and deep sauce made of dry fruits</i>	15 €
Zębacz atlantycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tartą gałką muszkatołową i pudrem z ziołowego masła	64 zł
<i>Fillet of cod with creamy leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg</i>	17 €
Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie z leśnych kurek i szalotki bananowej aromatyzowanym świeżym tymiankiem	68 zł
<i>Fillet of pork loin with creamy sauce made of chanterelle mushrooms and banana shallots perfumed with freshly cut lemon thyme</i>	18 €
Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego starzonego wina, powideł ze śliwek węgierek, gorzkiej czekolady i esencji z espresso	74 zł
<i>Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crashed coffee beans</i>	20 €

Dodatki / Side Orders

Pieczyno / <i>Home made bread</i>	9 zł / 2,5 €
Ziemniaki opiekane w ziołach / <i>Potatoes with freshly cut herbs</i>	11zł / 3 €
Frytki / <i>Pommes frites</i>	11 zł / 3 €
Fasolka szparagowa / <i>Green beans</i>	13 zł / 3,5€
Modra kapusta / <i>Red cabbage</i>	13 zł / 3,5 €
Liście sałat sezonowych z młodymi warzywami <i>Mixed leaves salad</i>	13 zł / 3,5 €
Borowiki duszone w wiejskiej śmietanie	19 zł
<i>Creamed cep mushrooms flavoured with fresh herbs and bison grass</i>	5 €