

Menu



PRZYSTAWKA ZIMNA

(Jedna pozycja do wyboru)

Tatar z wołowiny

Marynowane grzyby leśne / kwaszony ogórek / szalotka / sardynka
wędzony majonez / żółtko jaja przepiórki

Torcik z buraków

Malina / owczy ser / orzech w karmelu / rukola

Wędzony węgorz

Zielony ogórek / chutney jabłkowy

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU

(Jedna pozycja do wyboru)

Udo z gęsi pieczone z sosem żurawinowo – jabłkowym

Smażony ziemniak / bukietem zielonych sałat

Sandacz w sosie rakowym

Ziemniaki opiekane na maśle / sałata winegret

Kopytka w sosie borowikowym

Leśne zioła / suszony pomidor / rukola / dojrzały polski ser szafir

Menu



DESER

(Jedna pozycja do wyboru)

Ciastko czekoladowe
kremem z orzechów laskowych / mus z czarnego bzu i malin
sorbetem z czarnej porzeczki

Zupa „nic”
Krem waniliowy / lody waniliowe / beza / truskawki / sos malinowy
płatki migdałowe

Wino

Białe: Srebrna Góra Cuvee Blanc
Czerwone: Srebrna Góra Cuvee Rouge
Musujące: Casa Pecunia Insight Prosecco

Cena:

349 zł z butelką wina
299 zł z kieliszkiem wina