

# Menu

## Żur na własnym zakwasie 19 zł

*Tradycyjny żur na domowym zakwasie serwowany z białą i wędzoną kielbasą oraz jajkiem i śmietaną*

## Zupa rybna od 20 zł

*Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa rybna i w jakiej jest cenie (od 20 zł-32zł)*

## Zupa dnia od 20 zł

*Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa dnia i w jakiej jest cenie (od 20zł-32zł)*

## Salata z domowym winegretem 19 zł

*Bukietem zielonych salat z pomidorami malinowymi i domowym winegretem*



## Paszтет 26 zł

*Paszтет własnego wyrobu podawany z marynowaną gruszką i śliwką sosem tatarskim i musem z rokitnika*

## Ceviche 34 zł

*Tuńczyk marynowany w cytrusach na salacie z wodorostów i sezamu*

## Śledź 24 zł

*Śledź marynowany w korzeniach i ziołach podawany z musem z jabłka, chrzanem, koprem, burakiem*

## Salata z kozim serem 28 zł

*Dojrzewający kozi ser i aromatyczny kozi twarożek podany z bukietem salat i domowym winegretem miodowo-cytrynowym*

## Tatar z sarny 31 zł

*Siekana polędwica z sarny podana z marynowanymi grzybami, ogórkiem marynowanym w chili, majonezem z papryki wędzonej*

## Ryby, rybki, ikry, i inne marynaty od 19 zł

*Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza oferta i w jakiej jest cenie (od 19 zł-99 zł)*

## Mule 38 zł

*Mule przyprawiane na białym winie z czosnkiem i masłem*

## Pierogi dnia od 21 zł

*Zapytaj obsługę jakie pierogi dziś przygotowaliśmy (od 21 zł-49 zł)*

## Jesiotr wędzony 34 zł

*Wędzony jesiotr w dymie z drzewa jabłoni podany z twarożkiem i wytrawnym faworkiem*

## Kopytka z sosem z sezonowych warzyw 29 zł

*Kopytka własnej produkcji podane z kremowym sosem i warzywami sezonowymi*

## Aromatyczna soczewica 29 zł

*Aromatyczna potrawka z czarnej soczewicy i nowalijek*



## Kaczka 56 zł

*Pieczone pół kaczki na jabłkach z burakami i ziemniakami*

## Ciełęcina 57 zł

*Pieczeń ciełęca z kremowym sosem podana z kopytkami i marchewką z groszkiem*

## Stek z wołowiny dojrzewającej od 62 zł

*Zapytaj obsługę o dostępne dziś steki i ich cenę (od 62 zł – 199zł)*

## Dorsz 49 zł

*Filet z dorsza podany na puree z białych warzyw z gołąbkim warzywnym i aromatyzowanym koprem sosem holenderskim*

## Sandacz 59 zł

*Filet z sandacza podany z „kaszotto” z pęczakiem i nowalijkami*

## Halibut 58 zł

*Halibut pieczony podany z fasolką szparagową, pomidorkami cherry i młodymi ziemniakami*

## Ryba dnia od 39 zł

*Zapytaj obsługę o rybę z dzisiejszego połowu i jej cenę (od 39 zł-399 zł)*

## Danie dziecięce 24 zł

*„Mięsne” pieczeń z kremowym sosem, kopytka z marchewką i groszkiem lub „Rybne” filet z dorsza saute z marchewką i groszkiem*

## Tort Bezowy 18 zł

*Tort bezowy z nadzieniem irish cream i musem truskawkowym*

## Suflet czekoladowy 24 zł

*Suflet czekoladowy z musem truskawkowym*

## Deser dnia od 18 zł

*Zapytaj obsługę o dzisiejszy deser i jego cenę ( od 18 zł- 29 zł)*

*Wszystkie dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergeny wraz z ich pochodnymi: gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub lubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny.*

*W przypadku wątpliwości dotyczących zawartości alergenów w naszych daniach sugerujemy zapytać obsługę.*

*W trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości serwowanych potraw, kompozycje dań mogą ulec zmianie.*

*Czas oczekiwania na danie drugie min. 30 min*

*Mięsa w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 80 gr/150 gr Ryby w przekąskach/ daniach głównych nie mniej niż 75 gr/ 150 gr Zupa 300 ml*

*Menu z dnia 28.04.2018r*