

Menu

Żur na własnym zakwasie 16 zł

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

Zupa rybna z pulpetami 19 zł

Zupa na wywarze rybnym z pomidorami, warzywami i pulpetami rybnymi

Zupa dnia od 16 zł

Zapytaj obsługę jaka jest dzisiejsza zupa dnia i w jakiej jest cenie (od 16zł-32zł)

Pasztet 19 zł

Pasztet własnego wyrobu podawany z marynowaną gruszką, dynią i śliwką sosem tatarskim i musem z rokitnika

Terrina Rybna 19 zł

Terrina podana z awokado hass, koprem włoskim, marchwią i granatem

Śledź 22 zł

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

Sałata z kozim serem 28 zł

Wędzony kozi ser i kozi twarożek podany z jarmużem liśćmi brukselki, burakiem, orzechami i winegretem miodowo-cytrynowym

Tatar z sarny 31 zł

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

Pierogi dnia od 19 zł

Zapytaj obsługę jakie pierogi dziś przygotowaliśmy (od 19zł-49zł)

Szprot smażona 24 zł

Świeże szprotki smażone

Śledź w cieście 25 zł

Świeży filet ze śledzia bałtyckiego smażony w cieście piwnym na sałatce ziemniaczanej

Pieczeń cielęca 49 zł

Pieczeń cielęca podana z kremowym sosem, kopytkami, marchewką i groszkiem

Zrazy z jelenia 49 zł

Zrazy z jelenia podany z „pirógiem biłgorajskim”, puree z buraka i marynowaną gruszką

Kaczka 51 zł

Pieczone pół kaczki na jabłkach z kapustą modrą i smażonymi ziemniakami

Udo z gęsi confit 54 zł

Konfitowane udo z gęsi z sosem śliwowym podane na kiszzonej kapuście z grzybami

Stek z wołowiny dojrzewającej od 62 zł

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

Dorsz 44 zł

Pieczony filet z dorsza na puree z fasoli z sosem porowym podany i gołąbkami z warzywami sezonowymi

Sandacz 56 zł

Filet z sandacza z sosem holenderskim na czarnej soczewicy z warzywami

Makrela 44 zł

Filet z makreli podany z warzywami korzeniowymi, papryką i aromatyzowaną oliwą

Ryba dnia od 39 zł

Zapytaj obsługę o rybę z dzisiejszego połowu i jej cenę (od 39 zł-399 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 13.01.2018r