

# MENU

## PRZYSTAWKI

### SZPARAGI ZIELONE

JAJKO POCHE | SOS HOLENDERSKI | SZYNKA DOJRZEWAJĄCA  
- 48 zł -

### TATAR WOŁOWY

żel z żółtka | szalotka | kawior z kiszzonego ogórka | piklowane shimeji | chips gryczany  
- 55 zł -

### BURRATA

wędzony pomidor | kawior balsamiczny | koper włoski | pesto bazyliowe  
- 45 zł -

### SAŁATKA CEZAR Z KREWETKAMI LUB KURCZAKIEM

- 45 zł -

### MATIAS HOLENDERSKI

mus ze śmietany, cebuli i jabłek | chips ziemniaczany | oliwa porowa  
- 39 zł -

### ŁOSOŚ GRAVLAX

ZIELONY OGÓREK | BURAKI IMBIR | SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY  
- 55 zł -

### PARFAIT Z WĄTRÓBEK DROBIOWYCH I PALONEGO MASŁA

brioszka | żel z mirabelki | piklowana dynia  
- 38 zł -

### PIECZONY W SOLI SELER | VEGAN

espuma z awocado | rzodkiewka | seler naciowy | oliwa porowa  
- 38 zł -

### GRILLOWANY ARBUZ | VEGAN

żel yuzu | oliwa porowa | czerwony pieprz | ser wegański  
- 38 zł -

### BOCZNIAK | VEGAN

seler | glony wakame | espuma | cytryna  
- 41 zł -

### SELEKCJA 3CH WYBRANYCH Z POWYŻSZYCH PRZYSTAWEK SERWOWANA NA PLATERACH

- 95 zł -



## ZUPY

### BISQUE Z HOMARA

piklowany seler naciowy | smażone kalmary | oliwa pietruszkowa  
- 45 zł -

### DOMOWY ROSÓŁ

domowy makaron | julienne warzywne | pietruszka  
- 39 zł -

### KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW

piklowane szparagi | espuma gorgonzola | oliwa por  
- 45 zł -

### KREM Z KALAFIORA | VEGAN

piklowany kalafior | stone migdały | oliwa pietruszkowa  
- 32 zł -

### KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW | VEGAN

oliwa bazyliowa | salsa z pomidora i oliwek  
- 39 zł -

### CHŁODNIK DO WYBORU | VEGAN

arbuz | ogórek | melon  
- 38 zł -

## DANIA GŁÓWNE

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

frytki stekowe | konfitowana szalotka | dziki brokuł  
borowik stepowy | sos pieprzowy  
- 165 zł -

### PIERŚ Z DZIKIEJ KACZKI

puree musztardowo-ziemniaczane | żel z figi i jalapeno | mini marchewka  
chips z marchewki | sos lawendowy  
- 89 zł -

### POLICZKI WOŁOWE

puree ziemniaczano-szcypiorkowe | pieczony burak  
piklowany ogórek | chips ziemniaczany | sos własny  
- 85 zł -

### UDKO Z KACZKI

kluski ziemniaczane | puree marchew-pomarańcz jabłko kompresowane  
w winie i wanilii | chips z pasternaku | demi glace z lawendą  
- 79 zł -

### TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY

ziemniaki – patatki | kapusta zasmażana z boczkiem  
jajko poche | marynowana rzodkiewka  
- 79 zł -



### **PIECZONA POŁĘDWICA Z DORSZA**

puree ziemniaczano-szczypiorkowe | kiszony seler | mini marchewka | sos holenderski z szafranem  
- 85 zł -

### **FILET Z PSTRĄGA POTOKOWEGO**

pieczony kalafior | puree ziemniaczano-kaparowe | kremowy szpinak  
chips krewetkowy | emulsja maślana z cytryną  
- 75 zł -

### **KALAFIOR PIECZONY W CURRY | VEGAN**

gnocchi z batatów | julienne warzywne | emulsja z cytrusów i chili  
- 79 zł -

### **RISOTTO DO WYBORU | VEGAN**

grzybowe | warzywne z groszkiem  
- 69 zł -

## **DESERY**

### **FONDANT CZEKOLADOWY**

wiśnie | lody waniliowe  
- 42 zł -

### **DOMOWEGO WYROBU LODY OWOCOWE Z OWOCAMI | VEGAN**

- 39 zł -

### **CREME BRULLE**

żel z malin | beza  
- 39 zł -

### **PANNA COTTA WANILIOWA**

świeże truskawki  
- 39 zł -

### **SERNIK TRADYCYJNY**

sos waniliowy | wiśnia  
- 36 zł -

### **SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST**

3 rodzaje  
- 59 zł -



# BUFETY ZIMNE

1 szt. / 50 g

## MIĘSNY

### TATAR WOŁOWY

szalotka | marynowane grzyby | kiszony ogórek | żel z żółtka

### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

na salsie z pomidorem i kaparami

### PARFAIT Z FOIE GRAS I CALVADOSU

brioszka | mirabelka

### ROSTBEF PIECZONY NA RÓŻOWO

sos remulada

### PASZTET Z DZIKIEGO PTACTWA ZE SŁONINĄ LARDO

### PASZTET CIEŁĘCY PIECZONY Z BOROWIKAMI

### TERRINA Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO Z PISTACJAMI

### BALOTYNA Z DZIKIEJ KACZKI, DROBIOWEJ WĄTRÓBK I ŻURAWINY

### PIECZONY KARCZEK CIEŁĘCY NADZIEWANY

czosnkiem z rozmarynem | sos tatarski

### QUICHE LORRAINE Z BEKONEM I POREM

### SZYNKA PARMEŃSKA Z MELONEM

### NADZIEWANE PTYSIE

mus ziołowy | dojrzewająca szynka

### BURATTA

pomidory malinowe | papryka grillowana | pesto | kawior balsamiczny

## RYBNY

### KREWETKI TYGRYSIE Z AVOKADO

sos chili

### OŚMIORNICA NA PUREE ZIEMNIACZANYM

### MATIAS HOLENDERSKI

puch śmietanowo-ogórkowy

### ŁOSOŚ GRAVLAX MARYNOWANY W CYTRUSACH

sos miodowo-musztardowy

### TATAR Z PSTRĄGA ŹRÓDLANEGO

kapary | szalotka | kompresowany zielony ogórek

### PTYSIE NADZIEWANE WĘDZONYM PSTRĄGIEM

kawior



## SAŁATKI

### KOZI SER - BURAK

nerkowiec | Filety pomarańczy

### CEZAR

grillowany kurczak lub krewetki

podwędzany pomidor cherry | cebulka w balsamico | oliwki calamata

### GRECKA Z SEREM FETA

kozi ser | buraki | dressingiem miodowym

### BROKUŁ

ser feta | sos jogurtowy ze słonecznikiem

## VEGAN

### MELON

feta | kapary | koper włoski | dressing pomarańcz-estragon

### GRILOWANA CUKINIA

pieczona papryka | wędzony bakłażan | rukola

### SAŁATKA

pieczone buraki | dynia | marynowana gruszka

orzechy nerkowca sos pomarańczowo-estragonowy

### MINI CAPRESE Z FETA WEGAŃSKA

rukola | pesto bazyliowe

### HUMMUS

z pieczoną papryką | groszkiem cukrowym i chipsem gryczanym

### PASZTET Z SOCZEWICY

### GUACAMOLE

### „BABA GHANOUSH” – PASTA Z BAKŁAŻANA

## DESERY

### CREME BRULLE

### MINI SERNIK TRADYCYJNY

### TIRAMISU

biała czekolada | żel malina

### PANNA COTTA WANILIOWA

sos malinowy

### BEZA

### MUS CZEKOLADOWY VEGAN

### SZASZŁYKI OWOCOWE VEGAN

### BROWNIE Z ORZECHAMI VEGAN

### SELEKCJA DOMOWEGO WYROBU CIAST 3 RODZAJE/ + 10ZŁ/OS.

DO KAŻDEGO BUFETU PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU DOMOWEGO WYROBU MASŁA SMAKOWE

## CENA

105 zł -> 6 pozycji bufetu zimnego 1szt./os./50g

115 zł -> 8 pozycji bufetu zimnego 1szt./os./50g

125 zł -> 10 pozycji bufetu zimnego 1szt./os./50g

Prosimy o wybór jednakowego menu dla wszystkich Gości, ewentualnie o wybór alternatywy z a la carte.

Zapraszamy Państwa do kontaktu telefonicznego w celu umówienia się na spotkanie, w dogodnym terminie, i przedyskutowania wszelkich szczegółów z kierownikiem restauracji.

Proszę mieć na uwadze, iż do końcowego rachunku doliczone zostanie 10% tzw. „serwisu”, jeżeli oczywiście będziecie Państwo w pełni zadowoleni z naszych usług.

