



TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

marynowany borowik, ogórek konserwowy, kapary, musztarda francuska, cebula, sardynka, chipsy wieprzowe

BEEF TENDERLOIN TARTARE

marinated boletus mushrooms, pickled cucumber, capers, french mustard, onion, sardine, pork chips

59 zł



ŚLEDŹ W DWÓCH SMAKACH

olej, grzyby marynowane, ogórek konserwowy, cebula, koperek / śmietana, jabłko, cebula, koperek

HERRING TWO WAYS

oil, pickled mushrooms, pickled cucumber, onion, dill / sour cream, apple, onion, dill

37 zł



PASZTET Z DZIKIEM

konfitura z czerwonej cebuli, sos z czarnej porzeczki z chrzanem

WILD BOAR PÂTÉ

red onion chutney, blackcurrant sauce with horseradish

38 zł



TATAR Z TUŃCZYKA

awokado, ogórek, kapary, czerwona cebula, musztardowy winegret

TUNA TARTARE

avocado, cucumber, capers, red onion, mustard vinaigrette

59 zł



BURRATA

pomidory malinowe podane na ciepło, bazylija, kapary, krem balsamiczny

BURRATA

warm raspberry tomatoes, basil, capers, balsamic cream

53 zł



FRYTKI Z BATATÓW

parmezan, świeże zioła, majonez z jalapeño, sos serowy

SWEET POTATO FRIES

parmesan cheese, fresh herbs, jalapeño mayo, cheese sauce

42 zł



TALERZ SERÓW

polskie sery regionalne, orzechy, oliwki, konfitura, miód

CHEESE PLATE

Polish regional cheeses, nuts, olives, jam, honey

110 zł



TALERZ WĘDLIN Z WEDZARNI NASZEFA KUCHNI

wędliny regionalne, pasztet, kaszanka, smalec, ogórki kiszzone, chrzan z jajkiem

COLD CUTS PLATE FROM OUR KITCHEN'S CHEF SMOKEHOUSE

regional cold cuts, pâté, black pudding sausage, lard spread, pickles, horseradish with eggs

110 zł