

PRZYSTAWKI

Tatar z krzyżowej / 59 zł

Karmelizowany sonecznik / krem z avocado / pikantny majonez/
/2/6/10/

Jesiotr z Rusi / 49 zł

Filet z jesiota opalany / piana z ziemniaków / jabłko / olej ziołowy/
/6/3/

Sałatka z halloumi z Koziej Farmy / 47 zł

Halloumi z grilla / liście sałat / pomidory / pesto miętowe / emulsja
z bakłażana/
/6/10/7/11/

Ravioli z dzikiem / 44 zł

Szarpana karkówka z dzika/ domowy ketchup / sonecznik/
musztardowiec /
/1/2/6/8/11/15/

ZUPY

Rosół z kurczaka zagrodowego / 28 zł

Rosół / domowy makaron / pietruszka /
/1/2/8/

Zupa szczawiowa / 28 zł

Szczawiowa na wywarze warzywnym / jajko pochet / ziemniaki
puree/
/6/2/8/

DANIA GŁÓWNE

Pstrąg z Kaborna / 61 zł

Smażony filet z pstrąga / sos ziołowy/ gnocchi /podsuszane pomidorki /cebulki perłowe/

/1/3/6/8/10/11/

Kurczak z serem z Rancza Frontiera / 68 zł

Pierś z kurczaka supreme / sos z sera blue / puree ziemniaczane /szparagi /marchew /

/6/8/10/11/

Żebro wołowe z czarnym czosnkiem z Lubawy / 73 zł

Duszone żebro / gratin ziemniaczane z truflą / kolorowe marchewki / sos z czarnego czosnku /

/6/8/11/15

Stek z mangalicy z Najdymowa / 65 zł

Schab z kością z grilla /młode ziemniaki duszone w smalcu / kalafior z bułką tartą / chrzan /

/1/6/8/11/

Stek z kalafiora / 45 zł

Grillowany kalafior / puree z bakłażana / granat / orzech laskowy / / olej ziołowy /

/7/

DESERY

Szarlotka z lodami / 33 zł

Jabłko szara reneta z szafranem / ciastko kruche / crumble z białej
czekolady/lody waniliowe/
/1/2/6/

Tiramisu z malinami / 35 zł

Krem mascarpone / biszkopt kakaowy / piana czekoladowa/ lody z
espresso i amaretto/ maliny/
/1/2/6/

Snickers / 35 zł

Mus czekoladowy / toffi / orzeszki karmelizowane /
lody słony karmel /
/1/2/4/6/