



DWÓR SANNA

DANIA PIERWSZE

Klasyczny Tatar z szalotką, ogórkiem kiszonym, żółtkiem i serem dojrzewającym	42 zł
Śledź Bremerhaven chleb żytni, remulada z selera z rodzynekami i lubczykiem	39 zł
Pierogi z ozorem bulion wołowy z palonym masłem, czarny czosnek	49 zł
Zupa z młodej kapusty kroket z suszonymi grzybami i kaszą gryczaną, zioła	36 zł
Ser kozie z suszonymi kwiatami chlebek z fermentowanych ziemniaków, pyłek pszczoły, jagody	35 zł

DANIA DRUGIE

Perliczka pierś pieczona na kości, nóżka z grilla, sos z pieczonych skrzydełek z koniakiem i marchewka z emulsji z kwiatów dzikiego bzu	95 zł
Świnka karmiona jabłkami schab sezonowany na sucho przez 30 dni, sos mięsny z wędzoną słoniną, leśnymi grzybami i dziką żurawiną	98 zł
Pstrąg gotowany koper włoski, sos maślany, olej z fermentowanej skórki yuzu	62 zł
Pierogi faszerowane serem dojrzewającym, sos kukurydziany, zioła	49 zł
Knedel ze śliwką esencja śliwkowa, słodowana kasza gryczana	42 zł

DODATKI

Frytki z ziemniaka Bella Rosa sos ailloli z ziemniakiem	19 zł
Jabłko i kalarepa karmelizowane orzechy laskowe, kefir, oliwa miętowa	19 zł
Gruszka kompensowana z sokiem z winogron, wędzona słonina z Mangalicy	19 zł

DESERY

Dynia krem z dyni i białej czekolady, rokitnik, lody z pestek dyni	25 zł
Sernik z sianem z serem dojrzewającym i syropem z Johannitera	29 zł