



## PRZEKĄSKI

SELEKCJA WĘDLIN DOJRZEWAJĄCYCH	39 zł
SELEKCJA SERÓW konfitura z zielonych pomidorów	45 zł
CHLEB Z MASŁEM	20 zł
TATAR z dojrzewającej wołowiny, emulsja ziołowa, brioche, palone masło, piklowane smardze	59 zł
PĘTELKA JAGNIĘCA pasta z fasoli, miso chlebowe, pędy czosnku, szczaw	39 zł

## ZUPY

POKRZYWOWA jajko, kwaśna śmietana, czosnek niedźwiedzi, dzikie zioła	25 zł
BULION WOŁOWY pierożki wołowe, dzikie zioła, palone masło	32 zł

## DANIA GŁÓWNE

KLOPSIKI WOŁOWE seler, grzyby, mizuna, serwatka	69 zł
JESIOTR seler, shio koji, por, jabłko, kiszona kapusta, sos maślany	89 zł
PIEROGI twaróg, ziemniaki, palone masło, szczypiorek	49 zł
KLUSECZKI ricotta, emulsja maślana, czosnek niedźwiedzi, smardze	49 zł
SER KROWI pigwa, słonecznik, miód, mirabelka, kwiaty	59 zł

## GRILLcena za 100g

STEK WOŁOWY z dojrzewającej wołowiny, sos bordoski	70 zł
STEK WOŁOWY NA KOŚCI z dojrzewającej wołowiny, sos pieprzowy	50 zł
ANTRYKOT JAGNIĘCY jus różany	95 zł

## DODATKI

MŁODE SAŁATY dressing, karmelizowane nasiona	24 zł
KROKIETY Z KISZONEGO ZIEMNIAKA sos aioli, szczypiorek	19 zł
GRILLOWANA KISZONA KAPUSTA emulsja chlebowa, orzech laskowy, nasturcja	25 zł
BOCZNIAK emulsja z czarnego czosnku, dzikie zioła	27 zł
SZPARAGI ZIELONE emulsja szczwiowa, żółtko, kruszonka	29 zł

## DESERY

BEZA krem, palone masło, pigwa, kwiaty	29 zł
RABARBAR magnolia, maślanka krowia, melisa cytrynowa	29 zł

Jagnięcina, wołowina, ryby, warzywa, jaja oraz produkty mleczne pochodzą z farmy Nizio Naturals

W przypadku alergii lub nietolerancji pokarmowej, prosimy o poinformowanie obsługi.

Do grup od 6 osób doliczamy opłatę serwisową w wysokości 12,5 %