

Zupy

- Żur z suszonymi borowikami – 16 zł
- Barszcz czerwony z kiszonych buraków z uszkami z grzybów – 17 zł
- Zupa z krewetkowa z warzywami – 20 zł
- Grzybowa z łazankami – 16 zł

Dania główne

- Filet z łososia marynowany w miodzie pitnym i rozmarynie na musie cytrynowo-porowym – 40 zł
- Filet z sandacza z rozmarynem na dyniowym purée – 38 zł
- Filet z pstrąga na warzywach smażony z przyprawami korzennymi – 36 zł
- Filet z karpia pieczony w miodzie – 37 zł
- Filet z karpia w chrupiącej panierce – 36 zł
- Smażone pierogi z kapustą i grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli 10 szt. – 30 zł
- Kluski z makiem, bakaliami, migdałami i amaretto – 20 zł

Dodatki

- Ziemniak pieczony z solą morską i czosnkiem podany z kwaśną śmietaną – 8 zł
- Imbirowe ziemniaki smażone na maśle – 8 zł
- Paszteciki z kapusty i grzybów w cieście francuskim – 10 zł
- Kasza pęczak smażona z wędzonymi śliwkami – 8 zł
- Gołąbki z ryżem i grzybami – 12 zł

Salatki/Dodatki na gorąco

- Z kapusty czerwonej z miodem i goździkami – 8 zł
- Kapusta z grochem na gorąco – 9 zł
- Frytki z warzyw na ciepło z przyprawami korzennymi – 9 zł

Zimna płyta

- Pasztet z kaczych wątróbek z daktylami
- Rogale zawijane z pasztetem z borowikami
- Tatar śledziowy z jajkiem przepiórczym i marynowanymi grzybami
- Łosoś wędzony na ciepło z burakiem pieczonym w miodzie
- Jaja faszerowane marynowanymi sardynkami
- Mini tortilla zawijana z łososiem wędzonym i świeżym szpinakiem
- Pieczywo

Sałatki

- Śledziowa z marynowaną papryką, pieczarkami i czerwoną cebulą
- Z wędzonymi szprotkami, rukolą, kompozycją sałat i suszonymi pomidorami
- Jarzynowa z musztardą francuską
- Orzechowo-dyniowa
- Z marynowanymi grzybami i pęczakiem
- Z suszonymi figami, serem pleśniowym i kaszą jaglaną
- Kolorowe penne z tuńczykiem, pomidorkami koktajlowymi i kukurydzą

Zimna płyta oraz sałatki – **65 zł/osoba** (min. 10 osób)

Ciasta

- Sernik Raffaello – 12 zł
- Makowiec na biszkopcie z migdałami – 12 zł
- Jabłecznik z cynamonem z sosem z czekolady i białego wina – 12 zł
- Piernik z bakaliami i polewą lukrową – 12 zł



Napoje

- Kompot z suszonych owoców – 4 zł
- Grzane wino, miód pitny – 15 zł
- Napoje gazowane (0,2ml) – 6 zł
- Herbata, kawa, soki owocowe, woda – 15 zł (bez ograniczeń)

Na życzenie klienta menu może zostać wzbogacone o dania mięsne.
Istnieje również możliwość zmiany menu według indywidualnych potrzeb.