

Walentynkowa słodycz



Desery

Fondant czekoladowy

Ciepły deser czekoladowy z płynnym wnętrzem, podany z gałką lodów waniliowych, herbatnikiem i owocami
150g - 29 zł

Sernik Kremowy

Delikatny, rozpywający się w ustach, podany z bitą śmietaną i sosem czekoladowym.
200g - 22 zł

Szarlotka na ciepło

Aromatyczna, domowa, z nutą cynamonu i jabłek, podana z bitą śmietaną i sosem czekoladowym.
200g - 25 zł

Tiramisu

Klasyczna włoska słodycz
- lekka, kawowa, pełna smaku.
200g - 20 zł





Przystawki

Tatar wołowy

Podany z cebulką, ogórkiem kiszonym i żółtkiem, musztardą francuską, masłem i pieczywem
100g - 39 zł

Zielona sałatka „Amazonka”

Mix sałat, grillowany kurczak, ser pleśniowy, pomidor, papryka, rzodkiewka, sos balsamiczny, podana z pieczywem
250g - 39 zł

Carpaccio z jelenia

Cienko krojone, delikatne mięso podane na rukoli, z kaparami i nutą parmezanu.
100g - 45 zł



Zupy

Krem z selera i jabłek

Aksamitny, delikatnie słodki, podany z chrupiącym groszkiem ptysiowym.
300 ml - 20zł

Zupa tajska z nutą orientu

Aromatyczna kompozycja z kurczakiem i makaronem ryżowym.
300ml - 25 zł

Rosół z domowej kury

Klasyka w najlepszym wydaniu - klarowny, esencjonalny, z wybornym makaronem, marchewką i pietruszką.
300ml - 19 zł

Kociółek jagnięcy

Wolno gotowana jagnięcina, otulona warzywami, podana w kociółku z aromatycznym pieczywem.
300ml - 29 zł



Danie główne

Czarne tagliatelle

z krewetkami Makaron w maślanym sosie, z dodatkiem szpinaku i pomidorków koktajlowych.
200g - 65 zł

Stek z łososia

Soczysty filet podany z gnocchi, kasztanami i kalafiorem romanesco, muśnięty aksamitnym sosem śmietanowym.
200g - 85 zł

Polędwica z jelenia

Stek w sosie pieprzowym Wyrazista, a zarazem subtelna, serwowana z pieczonymi ziemniakami i fasolką szparagową.
200g - 119 zł

Kurczak Supreme

Pierś z kurczaka z kostką, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa podane z aksamitnym sosem.
300g - 45 zł

Tradycyjny schabowy

Chrupiący schabowy z kremowym puree i kapustą kiszoną zasmażaną.
180g - 49 zł

