

MENU SEZONOWE

Zupy na ciepło

ZUPA RYBNA

z krewetkami, mulami, kawałkami ryb morskich
z zielonymi ziołami lekko ostra z nutą pomidorową.

300 ml – **25 zł**

BOTWINKA NA SŁODKO- KWAŚNO

z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem,
lekko zaciągnięta śmietaną.

300 ml – **22 zł**

Zupy na zimno

CHŁODNIK ZIELONY

na zsiadłym mleku, z awokado, zielonym ogórkiem,
zielonymi ziołami i prażonymi ziarnami słonecznika

300 ml – **22 zł**

BOTWINKA NA SŁODKO- KWAŚNO

na bazie kefiru, botwiny z chrupiącymi warzywami,
pachnącym koperkiem i jajkiem ugotowanym na twardo

300 ml – **22 zł**

MENU
SEZONOWE

Dania główne

PSTRĄG WĘDZONY W CAŁOŚCI

podany z młodymi ziemniakami z koperkiem,
grillowanymi warzywami z sosem musztardowo miodowym.

300 g – 69 zł

GOTOWANA GOLONKA Z KOSCIĄ

zanurzona w tajemnej bejcy podana z ziemniakami
z patelni i młodą kapustą oraz dodatkiem musztardy i chrzanu.

700g – 55 zł

PIECZONE ŻEBRO WIEPRZOWE W SOSIE BBQ

podane z młodymi ziemniakami i kapustą z sosem czosnkowym.

600g – 79 zł

SMAŻONE MACKI OŚMIORNICY Z SOSEM PONZU

na warzywach grillowanych, podane z młodymi ziemniakami
i grzankami, z dressingiem śródziemnomorskim z kolendrą.

200g – 69 zł

GRILLOWANY CAMEMBERT

na blanszowanych warzywach podany z grzankami
czosnkowymi skropionymi zielonym sosem winegret.

200g – 39 zł