

Zupy

- Żur z suszonymi borowikami i ziemniakami – 22 zł
- Barszcz czerwony z kiszonych buraków z uszkami z grzybów – 24 zł
- Grzybowa z borowików i podgrzybków z łazankami – 23 zł

Dania główne

- Filet z łososia marynowany w cydrze jabłkowym z trawą cytrynową – 42 zł
- Łosoś z pieca w sosie kaparowym ze świeżym rozmarynem – 41 zł
- Grillowany pstrąg nadziewany czosnkiem i świeżymi ziołami – 39 zł
- Filet z dorsza w chrupiącej panierce – 38 zł
- Polędwica z dorsza w pergaminie z porem i cukinią – 46 zł
- Filet z karpia w panierce – 37 zł
- Smażone pierogi z kapustą i grzybami z dipem truflowym 12 szt. – 38 zł

Dodatki

- Ziemniak pieczony nacinany z czosnkiem i rozmarynem – 9 zł
- Ziemniaki z patelni smażone na maśle z imbirem – 9 zł
- Paszteciki z kapusty i grzybów w cieście francuskim – 10 zł
- Gratin grzybowo-ziemniaczany – 11 zł

Salatki/Dodatki na gorąco

- Z kapusty czerwonej z miodem i goździkami – 8 zł
- Mix sałat z sosem winegret i pomidorkami cherry – 8 zł
- Sałatka z pieczonego buraka w miodzie z rukolą i kremem balsamicznym – 9 zł

Ciasta

- Sernik z polewą czekoladową i orzechami włoskimi – 17 zł
- Makowiec z migdałami z polewą lukrową – 17 zł
- Jabłecznik z sosem waniliowym z cynamonem – 17 zł

Napoje

- Kompot z suszonych owoców, woda w karafkach – 6 zł
- Grzane wino z pomarańczą i goździkami – 15 zł
- Napoje gazowane 0,2 ml (Coca-cola, Fanta, Sprite) – 7 zł
- Herbata, kawa, soki owocowe (bez ograniczeń) – 15 zł

Na życzenie klienta (cena ustalana indywidualnie):

- menu może zostać wzbogacone o dania mięsne
- możliwość zmiany menu według indywidualnych potrzeb
- możliwość zamówienia zimnej płyty (min. 10 osób):
 - 2 rodzaje sałatek,
 - deska wędlin i serów,
 - przekąski finger food.