

PRZUSGAWKI:

Śledziki Greskov skąpane w pomidorach, papryczkach chilli oraz bakaliach 22,00

Gatar z łososia z musem avocado 28,00

Pate drobiowe z orzechami, tymiankiem i nutką rumu 24.00

ZUPU:

Rosół z kury zagrodowej z makaronem 14.00

Barszcz z pasztecikiem grzybowym 15,00

> Zupa dnia 15,00

MENU DLA DZIECI:

Rosołek z makaronem 10.00

Nuggetsy w płatkach kukurydzianych, frytki, bukiet warzyw 22,00

Spaghetti Pomodoro 22,00

DANIA GŁÓWNE:

Pierś kacza na konfiturze różanej z nutką rozmarynu, pyzy poznańskie, kapusta modra ze śliwką i jabłkiem 48,00

Zraz wołowy w ciemnym sosie, pyzy poznańskie, buraczki zasmażane ze śmietaną 42,00

Polędwiczka wieprzowa marynowana w trawie żubrowej i tymianku, sos kurkowy, kluseczki śląskie, bukiet warzyw 36.00

> De Volaille z masełkiem i pietruszką, frytki, sałata śródziemnomorska 34.00

Łosoś grillowany z cytrynką, ryż z curry, bukiet warzyw 42,00

Curry indyjskie z dynią, szpinakiem i ciecierzycą 26,00

SAŁAGY:

Polska: karmelizowane buraczki na rukoli, ser kozi, prażone pestki dyni, truflowy vinaigrette 27,00

Cezar: grillowany kurczak, suszone pomidory, tarty parmezan, miks sałat, sos vinaigrette, grzanki 34,00

DESERU:

Gniazdko Bezowe Greskov z kremowym mascarpone, świeżym owocami i bakaliami 22,00

> Ciasto Szefa Kuchni 18.00

Selekcja lodów z bitą śmietaną, ze świeżymi owocami i galanterią deserową 18,00

NAPOJE CIEPŁE

ESPRESSO

8.00

ACCERICADA

9,00

CAPPUCCINO

10.00

LAGGE

12,00

DERBAGA

9,00

TERBAGU SODAKOWE

(ZIELONA, ZIELONA Z (DIĘGĄ, (DANGO, EGZOGYCZNA, CZARNA PORZECZKA)

12.00

NAPOJE ZIMNE

SOKI OWOCOWE (POCDARAŃCZ, JABŁKO, CZARNA PORZECZKA)

8,00

CISOWIANKA

(CLASSIC, PERLAGE)

6.00

COCA COLA, FANGA, SPRIGE, KINLEY

8,00

LECOONIADA GRESKOV

14.00

KAWA (DROŻONA

15.00

ALKOHOLE

PIWO LECTO 0,35l

10,00

APEROL SPRIGZ

20,00

CUBA LIBRE

20,00

MOLI20

25,00

GEQUILA CUNRISE

25,00