



- W I O S E N N E -
MENU

PRZYSTAWKA

Kalmary w sosie pomidorowym, z kaparami i groszkiem zielonym
podane z bagietką własnego wypieku 32zł

ZUPA

Krem z cukini z fetą, kielkami groszku i chipsem z cukini 22zł

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa z borowikami, podana na szparagach z marchewką
baby i marynowaną rzodkiewką 52zł

Medalion ze schabu w białym winie z oliwkami taggiasca i ziemniakami
opiekany 48zł

DESER

Mus pomarańczowy 18zł
(Kaszka manna, sok z pomarańczy, owoce sezonowe)

Tiramisu migdałowe 22zł

PROPOZYCJE BARMANA

Piña colada 32zł
(Malibu, Havana 3, mleczko kokosowe, śmietanka kremowa, sok ananasowy)

Dary lasu 34zł
(Finlandia malinowa, Likier jeżynowy Chambord, syrop malinowy,
sok z cytryny, pianka owoce leśne)

Lemoniada grejpfrutowa 18zł
(woda niegazowana, kordiał grejpfrutowo-cytrynowy, syrop cukrowy,
mięta, owoce)