



## A LA CARTE WIOSNA - LATO

### ZIMNE PRZYSTAWKI

Tatar z różowego tuńczyka - podany ze świeżym ogórkiem, czerwoną cebulą, czarnymi oliwkami i awokado z nutą marynowanego imbiru

41,-

Tatar z polędwicy wołowej z filecikami anchois i marynowanymi borowikami - podany na ogórku małosolnym z grzanką

42,-

Carpaccio z włoskiej szynki Braseola serwowane z rukolą, kaparami, zielonymi oliwkami i serem Grana Padano

44,-

Zielona cukinia marynowana w tradycyjnym, bazyliowym Pesto - podana z suszonymi pomidorami i mozzarellą na kompozycji z liści sałat, winogron i orzeszków pinii, serwowana z sorbetem z limonki i sera Gorgonzola

29,-

Torcik z marynowanego w cukrze trzcinowym łososia, pomidora, liści szpinaku, tortilli i grillowanego bakłażana - serwowany z chrzanowym crème fraîche

29,-



## GORĄCE PRZYSTAWKI

Pielemieni z cielęciną, szczypiorkiem i suszonymi pomidorami – serwowane z sosem z duszonego fenkuła, białego wina i zielonej pietruszki

33,-

Marynowane w Ouzo krewetki tygrysie, smażone z selerem naciowym, pomidorzkami cherry, kurkami i marynowanym czosnkiem – serwowane w cieście Filo

46,-

Racuszki z czerwonych ziemniaków i cukinii, przekładane liśćmi szpinaku z owczym serem - serwowane z pomidorową salsą

32,-

Grillowane przegrzebki – marynowane w oliwie czosnkowej, podane na plastrze bakłażana z grzanką z pomidorowo-bazyliowym concasse

46,-

## SALATY JAKO DANIA PRZYSTAWKOWE

Francuska – liście sałat z filetami kurczaka w orzechowej panierce i częstkami  
zapieczonego sera camembert

29,-

Włoska – liście sałat z mozzarellą, suszonymi pomidorami, karczochami  
i czarnymi oliwkami

29,-

Norweska – liście sałat ze świeżym ogórkiem i wędzonym pstrągiem oraz sosem  
jogurtowym z koperem

29,-

Austriacka – liście sałat z kozim serem, prażonymi migdałami, filetami pomarańczy  
i częstkami szparagów

29,-

Hiszpańska – liście sałat z filetami czerwonego grapefruta i czerwonej cebuli  
oraz grillowanymi kielbaskami Chorizo

29,-

## ZUPY

Zupa z kurek i strąków cukrowego groszku z nutą tymianku - podana z pierożkami  
wypełnionymi farszem z polędwiczek z królika

20,-

Kremowa zupa rybna z częstkami sandacza i jesiotra oraz z warzywami julienne

20,-

Chłodnik ze świeżego ogórka z dodatkiem szczypiorku, szpinaku i listków botwinki –  
podany z sorbetem limonowo- miętowym

20,-

Botwinka z listkami młodego szpinaku i jajkiem przepiórczym,  
podana z gęstą śmietaną

20,-

## DANIA GŁÓWNE – MIĘSA

Medaliony cielęce doprawione płatkami cytrynowej soli i tymiankiem, przekładane grillowanym oscypkiem - podane z dyniowymi kluseczkami francuskimi, pomidorami koktajlowymi i listkami młodego szpinaku oraz z kremowym sosem bekonem i kurkami

54,-

Polędwiczka wieprzowa bejcowana w oliwie winogronowej i czerwonym pieprzu, faszerowana serem Cambozola, suszonymi pomidorami i kasztanami - serwowana na pieczonych ziemniakach z dodatkiem cukrowego groszku, papryki oraz z sosem z boczniaków i rozmarynu

52,-

Kotleciki z dojrzewającego schabu na duszonych, polnych grzybach – serwowane z rukolą, czerwoną cebulą i grillowanym pomidorem oraz ziołową polentą

52,-

Pierś kaczki grillowana na różowo – podana na zielonych jabłkach, marynowanych sliwkach i białych szparagach z kłuskami śląskimi i wytrawnym puree z mango

63,-

Pieczona pierś perliczki – skropiona hiszpańską brandy – podana na złocistym serze Brie z pieprzem oraz na kompozycji z grillowanej cukinii, owoców liczi, roszonek i pomidorów koktajlowych

66,-

Stek z polędwicy wołowej doprawiony grubymi płatkami morskiej soli – serwowany z pieczonymi perłowymi ziemniakami z bekonem, listkami młodego szpinaku, suszonymi pomidorami i kapeluszami podgrzybka oraz z ziołowym sosem jogurtowym

89,-

Rostbef urugwajski – doprawiony orientальnym sosem teriyaki i pieprzem cajenne, podany na greckiej sałatce z grzanką zapieczoną z peperonką i serem Cheddar

68,-

## DANIA GŁÓWNE – RYBY

Polędwica z dorsza atlantyckiego – przyprawiona czerwonym pesto – przepasana plasterem szynki dojrzewającej, serwowana na kremowym sosie z białych szparagów, szpinaku i pomidorków oraz z szafranowymi ziemniaczkami z koperem

61,-

Filet z halibuta - gotowany w borowikowym consomme z plasterami młodej karczki - podawany z gorącą sałatką z suszonych pomidorów, selera naciowego i czarnych oliwek oraz z gnocchi w sosie szpinakowym

63,-

Filet z łososia norweskiego – faszerowany mięsem małż, kasztanami i grillowanym bakłażanem – serwowany z warzywnym kus-kus i zielonymi szparagami z cukinią oraz sosem kawiorowym

63,-

Filet z sandacza, pieczony w liściu włoskiej kapusty, przekładany łososiową terriną - serwowany z czarnym ryżem, grillowanymi pomidorami i sosem z nutą tartego chrzanu

61,-

Grillowany jesiotr milicki – serwowany z gorącą sałatką z cukinii, szparagów, papryki pepperoni i pestek słonecznika oraz podpiekanymi młodymi ziemniakami z crème fraîche

55,-

Kalmary marynowane w oliwie cytrynowej z płatkami chilli – podane na liściach sałat z avocado i pestkami granatu oraz gorącym pieczywem

47,-

## DESERY

Parfait jogurtowe z owocami leśnymi

24,-

Kawowa wersja deseru Pavlovej – beza kawowa przełożona kremem i owocami  
sezonowymi

24,-

Tiramisu z dodatkiem pureé z gruszek i sosu malinowego

24,-

Śmietankowo-truskawkowe kule lodowe z bitą śmietaną i paletą smaków: czekolady, malin  
i brzoskwiń

24,-