

KLASYKI POLSKIEJ KUCHNI

TATAR WOŁOWY | 51 ZŁ

siekana polędwica wołowa / ogórek kiszony / szalotka / kapary / marynowane grzybki / Tabasco / sos Worcestershire / oliwa lubczykowa / grzanka z chleba pszennego

ZIMNE NÓŻKI Z MUSEM CHRZANOWYM | 29 ZŁ

szarpana golonka / marchewka / galareta z nóżek wieprzowych / majeranek / mus z tartego chrzanu / ocet jabłkowy / grzanka z chleba pszennego

ŚLEDŹ Z ZIEMNIACZANĄ ZAPIEKANKĄ | 29 ZŁ

śledź / ziemniaczana zapiekanka / kwaśna śmietana / kiszona czerwona cebula

MOSKOŁE Z GZIKIEM | 28 ZŁ

placki z gotowanych ziemniaków / twarożek z rzodkiewką / szczypiorek / oliwa lubczykowa 

ROSÓŁ Z KURY | 22 ZŁ

bulion drobiowy / makaron jajeczny / szarpany kurczak / marchewka / pietruszka

SCHABOWY Z KOŚCIĄ | 48 ZŁ

schabowy z kością / ziemniaki / masło ziołowe / mizeria

SMAŻONY DORSZ W PANIERCE | 46 ZŁ

filet z dorsza / frytki / surówka z kiszonej kapusty / sos tatarski / ocet jabłkowy

BABA ZIEMNIACZANA Z WARZYWNYM GULASZEM | 36 ZŁ

baba ziemniaczana / papryka / cukinia / bakłażan / ser Panicz Naturalny / kwaśna śmietana 

FOODPAIRING Z POLSKĄ WÓDKĄ

TRADYCYJNY – ZESTAW DLA DWÓCH OSÓB | 119 ZŁ (3,8 AU)

tatar wołowy / zimne nóżki z musem chrzanowym / śledź z ziemniaczną zapiekanką
Wyborowa żytnia 2 x 20 ml / Luksusowa ziemniaczana 2 x 20 ml / Ostoya pszeniczna 2 x 20 ml

WEGETARIAŃSKI – ZESTAW DLA DWÓCH OSÓB | 107 ZŁ (3,8 AU)

tatar z pomidorów z burratą / moskołe z gzikiem / smalec z fasoli z jabłkiem 
Wyborowa żytnia 2 x 20 ml / Luksusowa ziemniaczana 2 x 20 ml / Ostoya pszeniczna 2 x 20 ml

SŁODKOŚCI

CZEKOLADOWY BLOK „KRYZYSOWY” | 22 ZŁ

blok czekoladowy z krakersami i orzechami laskowymi / konfitura z czarnej porzeczki / bita śmietana 

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ | 25 ZŁ

sernik / polewa z białej czekolady / świeże owoce / bita śmietana 