

# MENU

## Jesień 2017



## Desery

Mus czekoladowy	16,00
Lawendowa Panna Cotta	14,00
Ciastko czekoladowe, wiśnie, lody	16,00
Torcik kokosowy, sorbet porzeczkowy, biała czekolada	16,00

## Przystawki

Ośmiorniczki z ziemniakami i sosem krewetkowym	22,00
Bruschetta z grillowanymi warzywami	14,00
Carpaccio z wołowiny	29,00

## Zupy

Krem z pieczonej papryki	14,00
Krem z prawdziwków	16,00
Pikantna zupa z wołowiny	14,00
Zupa rybna z owocami morza	19,00

## Sałatki

Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem, boczek, grzanki, parmezan, anchois	24,00
Sałatka z grillowaną polędwicą	29,00
Sałatka z grillowanym serem Halloumi	23,00

## Makarony

Tagliatelle, łosoś wędzony, parmesan	21,00
Papardelle, cielęcina, trufła	26,00
Czarne spaghetti, krewetki, chilli, czosnek	26,00

## Wołowina / Steki:

Polędwica 200g	59,00
Antrykot 250g	49,00
Rostbef 250g	49,00

## Dla milusińskich

Rosółek z makaronem	6,00
Panierowane fileciki drobiowe z frytkami i marchewką	12,00
Spaghetti bolognese	12,00
Naleśnik z serem lub dżemem	8,00

## Dania główne

Pierś kurczaka, sos cytrynowy, kopytka, bukiet sałat	26,00
Żeberka BBQ, grillowana kukurydza, pieczony ziemniak	34,00
Polędwiczka wieprzowa sous vide, kurki, kopytka, karmelizowane buraczki	36,00
Kacze udko confit, ziemniak w cieście filo, purée z kapusty	34,00
Gicz cielęca podana z pieczonymi warzywami korzennymi	55,00
Smażony sandacz, ragout z fasoli i borowików, pesto z kapusty	49,00
Grillowany schab, ziemniaki, purée z kapusty i pietruszki, sos pieprzowy	24,00
Quesadilla z serem brie i glazurą mandarynkową	22,00
Podwędzany pstrąg, fasolka szparagowa, glazura krewetkowa	32,00