

## *Menu Okolicznościowe Serwowane nr 1 \_\_\_\_\_ Set Menu 1*

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym *Homemade bread with butter*

### *Zupy \_\_\_\_\_ Soups*

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i świeżo rwanymi liśćmi rukwi wodnej  
*/ vegan /*  
*Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress*

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów z kołdunami  
*Consomme of oatmeal goose, wild mushrooms, pasta with confit leg of goose, fresh herbs*

### *Przystawki \_\_\_\_\_ Starters*

Liście sałat sezonowych, młodego szpinaku ze świeżymi truskawkami, prażonym sezamem  
i tostowanymi płatkami migdałów */ vegan /*  
*Mixed leaves and baby spinach salad with fresh strawberries, roasted sesame seeds and toasted almonds*

Gruszka z wątróbkami drobiowymi w wędzonym boczku w głębokim sosie z czerwonego wina  
i starzonego Porto na rozmarynowym puree z dyni piżmowej  
*Chicken livers with smoked bacon glazed with red wine and LBV Porto on a bed of fresh pear finished with rosemary flavoured pumpkin puree*

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi szpinaku i creme fraiche  
*Tartare of salmon with orange zests dressing, baby spinach and creme fraiche*

### *Dania główne z selekcją dodatków \_\_\_\_\_ Main courses with side orders*

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku  
odślonach  
*Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots*

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałką  
muszkatołowa, puder z ziołowego masła, trybula  
*Fillet of cod with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg*

Grilowane polędwiczki wieprzowe w aromatycznym sosie z młodych kurek, maślanym bobem, grillowana  
kalarepą i liśćmi dzikiej botwinki  
*Grilled pork loin in creamy sauce made of girolle/chanterelles mushrooms, buttery broad bean and grilled kohlrabi*

Gołąbki z młodej kapusty z kaszą gryczaną niepaloną i grzybami Portobello, esencja z młodych borowików, puree z pieczonej dyni pizmowej i świeżo rwanego rozmarynu / vegan /  
Stuffed with buckwheat, Portobello mushrooms and freshly cut herbs cabbage served with consomme of cep mushrooms and butternut squash puree perfumed with fresh rosemary

### Desery Desserts

Sorbet własnego wyrobu z jagód czarnej porzeczki z kruszonymi owocami jałowca / vegan /  
Homemade blackcurrant sorbet with crushed juniper berries

Sernik z białej czekolady z głębokim coulis z dzikich wiśni  
Home made white chocolate cheesecake with wild cherry coulis

---

119 zł/os.

### **Menu Okolicznościowe Serwowane nr 2** Set Menu 2

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym Homemade bread with butter

### Zupy Soups

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i groszkiem wąsatym / vegan /  
Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów z kołdunami  
Consomme of oatmeal goose, wild mushrooms, pasta with confit leg of goose, fresh herbs

### Przystawki Starters

Liście sałat sezonowych, młodego szpinaku ze świeżymi truskawkami, prażonym sezamem i tostowanymi płatkami migdałów / vegan /  
Mixed leaves and baby spinach salad with fresh strawberries, roasted sesame seeds and toasted almonds

Wędzony pstrąg łososiowy na puree z kukurydzy w glazurze z palonego masła z kremem z młodego szczypiorku  
Smoked salmon trout with corn puree, burnt butter and cream of baby chives

Ser kozi w glazurze z miodu gryczanego pieczony z figami i wędzonym boczkiem  
Goat cheese glazed with buckwheat honey and baked with fresh figs and smoked bacon

Tatar z poledwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i świeżo tartym chrzanem  
Steak Tartare with red chilli peppers chutney and freshly grated horseradish

**Dania główne z selekcją dodatków    Main courses with side orders**

Pierś z kaczki glazurowana miodem gryczanym z papierówką, owocami leśnymi i młodą cukinią w głębokim sosie z suszonych owoców perfumowanym świeżym tymiankiem  
Breast of duck glazed with buckwheat honey with early apple, forest fruits and baby courgette, smoked seasonal fruits and sauce flavoured with fresh thyme

Filet z łososia bałtyckiego z grzybowym duxelle i kurkami i julienne z młodych warzyw  
Salmon with Portobello and chanterelles mushrooms duxelle, julienne of baby vegetables

Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina, powidel ze śliwek węgierek, gorzkiej czekolady i esencji z espresso  
Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crushed coffee beans

Gołąbki z młodej kapusty z kaszą gryczaną niepaloną i grzybami Portobello, esencja z młodych borowików, puree z pieczonej dyni pizmowej i świeżo rwanego rozmarynu / vegan /  
Stuffed with buckwheat, Portobello mushroom and freshly cut herbs cabbage served with consomme of cep mushrooms and buttersquash puree perfumed with fresh rosemary

**Desery    Desserts**

Sorbet własnego wyrobu z jagód czarnej porzeczki z kruszonymi owocami jałowca / vegan /  
Homemade blackcurrant sorbet with crushed juniper berries

Creme Brulee    Creme Brulee

---

139 zł/ os.

---

*Istnieje możliwość rozszerzenia Menu Okolicznościowego nr 1 oraz 2 o dodatkowe danie główne jakim jest:*

Polędwica wołowa w głębokim sosie ze starzonego wina i Madery z liśćmi młodego szpinaku  
Fillet of beef with aged red wine and Madera sauce finished with blanched baby spinach

*W takim wypadku cena rozszerzonego Menu nr 1 wynosi 139 zł/ os., a cena Menu nr 2 159 zł/ os.*

---

Do rachunku doliczamy 10% opłatę za serwis przy grupach 8 os. i większych.