



Menu sezonowe

Seasonal menu



Chłodnik z ogórka, rzodkiewki i pieczonych buraków, serwowany z gotowanym ziemniakiem i jajkiem 24 PLN

kefir 150 ml, ogórek 50 g, ziemniak 50 g, rzodkiewka 20 g, burak 20 g, jajko 35 g

Cold cucumber soup with radish and roast beetroot, served with boiled potato and egg (200 ml)

Sandacz w sosie z dzikiej róży, młode ziemniaki zapiekane z młodym szpinakiem i śmietaną, dynia marynowana w miodzie i occie winnym 69 PLN

sandacz filet 150 g, śmietana 31% 0,05 l, płatki róży 1 g, ziemniak 200 g, szpinak 10 g, dynia marynowana 50 g

Zander in rosehip sauce, baby potatoes roasted with baby spinach and cream, pickled pumpkin in honey and wine vinegar

Owoce zapiekane pod kruszonką serwowane z lodami 24 PLN

owoce sezonowe 200 g, lody 60 g, kruszonka 20 g

Fruit crumble served with ice cream



Polecane wino / Recommended wine

Amatista al mar Moscatel 23 PLN 115 PLN



200 ml



750 ml



Wino charakteryzuje się słomkowo żółtym kolorem z pięknymi refleksami. W nosie odnajdziemy aromaty białych kwiatów, szczególnie kwiatu pomarańczy i jaśminu. Na podniebieniu wyczuwalna świeżość, która przeplata się ze słodkimi niuansami.

The wine has a straw yellow color with beautiful reflections. White floral fragrances, particularly orange blossom and jasmine, can be detected on the nose. A pronounced freshness that blends with sweet flavors is present on the palate.