



Menu sezonowe

Seasonal menu



KREM Z PIECZONEGO BURAKA / CREAMY ROASTED BEETROOT SOUP **21 PLN**

burak (100 g), feta (15 g), migdały (5 g), oliwa (10 ml)
beet, feta, almonds, olive oil

JESIENNA SAŁATKA ZE ŚLIWKAMI / AUTUMN SALAD WITH PLUMS **37 PLN**

pieczone śliwki (60 g), kozi ser (40 g), winogrona (30 g), pomidor (30 g), sałata rzymska (70 g), rukola (40 g)
roasted plums, goat cheese, grapes, tomato, romaine lettuce, arugula

KONFITOWANA KACZKA / CONFIT DUCK **74 PLN**

kaczka (250 g), karmelizowane jabłko (150 g), gnocchi dyniowe (150 g), sos żurawinowy (70 ml)
duck, caramelized apple, pumpkin gnocchi, cranberry sauce

JABŁECZNIK / APPLE PIE **28 PLN**

jabłecznik (160 g), lody śmietankowe (50 g), truskawki (30 g), sos waniliowy (20 ml)
apple pie, dairy ice cream, strawberries, vanilla sauce



Polecane wino / Recommended wine

Jabali Tempranillo & Cabernet **27 PLN** **140 PLN**



200 ml



750 ml



W barwie ciemne z granatowo-fioletowymi refleksami. Intensywne aromaty dżemu jeżynowego, ciemnych śliwek i czekolady z ziołowymi nutami. Na podniebieniu okrągłe, dobrze wyważone, gładkie, ze słodkimi i miękkimi taninami zapewniającymi długi i przyjemny finisz.

Dark in color with navy blue and purple reflections. Intense aromas of blackberry jam, dark plums and chocolate with herbal notes. On the palate, round, well-balanced, smooth, with sweet and soft tannins ensuring a long and pleasant finish.