



MENU RESTAURACJA 10-11 KWIECIEŃ

Przekąski

Tatar wołowy Szefa kuchni / dymka / marynowana kurka / marynowana dynia / ogórek kiszony / whisky / chips chlebowy / oliwa szczypiorkowa 30zł

Zupy

Żur podlaski na wędzonce/jajo kurze /kielbasa wieprzowa/siano z pora 19zł

Bulion z dzikiego ptactwa / makaron domowy / marchew / lubczyk 19zł

Krem z białych warzyw / oliwa szczypiorkowa / popcorn z kaszy gryczanej 19zł

Dania główne

Babka ziemniaczana / sos z podgrzybka / ogórek kiszony / wędzona śmietana / popcorn z kaszy gryczanej 33zł

Policzki wołowe / sos kaparowy /pieczona pyra z kwaśną śmietaną / sałatka z buraka 41zł

Poledwiczka wieprzowa sous vide/ sos demi – glace z nutą trawy żubrowej / domowe frytki/ snopek z ogórka 39 zł

Karczek z jelenia wolno pieczony /sos demi – glace z jałowcem / ziemniak hasselback / kompozycja pieczonych warzyw w ziołach 43zł

Fileciki z lina / sos winny z omułka / risotto grzybowe / snopek z fasolki szparagowej 40zł

Cielęcina wolno pieczona / sos z podgrzybka/ purre ziemniaczane/ kompozycja warzyw pieczonych w ziołach 43zł

Pierogi z kapustą i prawdziwkiem / dumka / piana maślana 30zł

Pieczone pierogi z sarniną / ogórek na ostro / siano z pora 35zł

Dania dziecięce

Bulion z dzikiego ptactwa / domowy makaron / marchew 11zł

Chrupiące polędwiczki z kurczaka / frytki z ogórka / frytki julien 25zł

Deser

Tarta / krem cytrynowy/owoce leśne/ mleko palone 19zł