



Menu



SEZONOWE MENU CZASOWE

Zimowe, otulające, wyjątkowe, kalafiorowo - migdałowe



KREM/PODGRZYBKII/BOROWIKI/ZIEMNIAKI ♥

Intensywnie grzybowy w smaku, aksamitny krem z podgrzybków i borowików z ziemniakiem podany z kalafiorkami panierowanymi w migdałach i chrustem imbirowym
28zł/250ml/15g

DRÓB/SER GRECKI/PORTOBELLO/CEBULKA/PUREE/KALAFIOR

Roladka drobiowa faszerowana serem typu greckiego, pieczarkami borowikowymi i octową czerwoną cebulką panierowana tradycyjnie w jajach i bułce tartej podana z kremowym puree ziemniaczanym i panierowanym w migdałach kalafior
67zł/180g/150g/100g

ŁOSOŚ/MARYNATA/SER GRECKI/SOS ŻURAWINOWY/PUREE/KALAFIOR

Otulony włoską pancettą, marynowany w przyprawach filet łososia zapieczony z serem greckim, podany z naszym sosem żurawinowym na kremowym puree ziemniaczanym i panierowanym w migdałach kalafior
78zł/ok.150g/25g/150g/100g



GULASZ WOŁOWY/PULPET Z TRUFLĄ/CIEMNE PIWO/GRZYBY/PORTOBELLO/KLUSKI ŚLĄSKIE/KREMOWY KALAFIOR

Ciemny, wyrazisty w smaku gulasz z karkówki wołowej i wieprzowych pulpecików z nutą trufli duszonych w ciemnym piwie z pieczarkami borowikowymi, podgrzybkami i borowikami podany z kluseczkami śląskimi oraz kremową surówką z kalafiora
78zł/380g/120g tj. 8szt/150g

SCHABIKI/CZOSNEK/MUSZTARDA/SALAATKA ZIEMNIACZANA

Dwa kotleciki schabowe czosnkowo musztardowe w złocistej panierce podane na sałatce z ziemniaków, ogórka kiszzonego i pora w delikatnym kremowym sosie
60zł/180g/200g

KALAFIOR/SALAATKA ZIEMNIACZANA ♥

Złocisty, delikatny w smaku kalafior panierowany w bułce tartej z migdałami podany na sałatce z ziemniaków, ogórka kiszzonego i pora w delikatnym kremowym sosie
58zł/180g/200g

PIEROGI/PORTOBELLO/KASZA GRYCZANA/SER GRECKI/MIGDAŁY/ŚMIETANA ♥

Wyraziste w smaku pierogi z farszem z kaszy gryczanej, sera typu greckiego oraz pieczarek borowikowych posypane migdałami, podane z gęstą śmietaną
44zł/240g tj. 8szt/50ml

