



Karta Menu

Wiosna - Lato 2019

## **PRZYSTAWKI**

### **Carpaccio wołowe 39zł G**

rukola ,karczochy, kapary, parmezan, olej lniany

### **Placuszki z cukinii 27zł**

wędzony łosoś, kwaśna śmietana, kawior limonkowy

### **Tatar z tuńczyka 36zł G/L**

awokado, zielony ogórek, kapary, chilli, kolendra

### **Na specjalne zamówienie:**

### **Tatar wołowy z Angusa 74zł (dla 2 osób) L**

marynowane grzyby, korniszon, cebula czerwona, oliwa słonecznikowa, pieczywo,  
masło

### **Deska serów i wędlin 98zł**

sery pleśniowe i dojrzewające, wędliny z naszej wędzarni, pasztet z kaczki,  
marynowane warzywa, pieczywo, masło

## **ZUPY**

### **Bulion z kaczki 16zł L**

domowe ziołowe kluski, pulpety z kaczki, marchewka, lubczyk

### **Krem z zielonego ogórka 15zł G/L**

chips z marchewki, koper, różowy pieprz

### **Kapuśniak na wędzonce 16zł G/L**

bekon, młoda kapusta, warzywa,

## **SAŁATKI**

### **Sałatka z grillowanym indykiem 32zł G/L**

mieszanka sałat, czerwona cebula, granat, sos limonkowo-imbirowy

### **Caprese di buffala 32zł G**

mozarella di buffala, pomidory malinowe, awokado, pesto bazyliowe, oliwa truflowa

### **Sałatka z camembertem 35zł G**

smażony ser, roszponka, rucola, orzechy włoskie, pomidorki cherry, truskawki,  
maliny, oliwa ziołowa

## MAKARONY

### **Pierogi z kaczką 28zł L**

smażona cebula, cukinia, oliwa z marynowanym pieprzem

### **Tagliatelle Nero di seppia 35zł L**

owoce morza, warzywa, chilli, zioła

### **Gnocchi marchewkowe 33zł**

sos z sera gorgonzola, szpinak baby, parmezan

G - bez glutenu

L - bez laktozy

## DANIA GŁÓWNE

### **Kaczka tradycyjnie pieczona 49zł L**

surówka z modrej kapusty z jabłkiem, kluski śląskie, sos truflowy

### **Kaczka orientalna 49zł G/L**

chrupiące warzywa w sosie sojowo-ostrygowym, ryż, sos z pomarańczy i chilli

### **Filet z kaczki 45zł G/L**

świeże warzywa, owoce, puree marchewkowo-ziemniaczane, sos agrestowy

### **Duck burger 35zł**

domowa bułka, pieczone mięso z kaczki, modra kapusta, frytki steakhouse, sos majonezowy

### **Schab z kostką w pancu 38zł**

wiosenna sałatka z ogórkiem, ziemniaki z masłem i koprem

### **Filet z indyka grillowany 39zł L**

grostek cukrowy, chilli, mikroziola, kasza bulgur, prażone ziarna, sos malinowo-cytrynowy z miętą

### **Stek wołowy Angus 75zł G**

bukiet sałat i warzyw w sosie winegret, frytki steakhouse, gremolata ziołowo-czosnkowa

### **Krewetki tygrysie 69zł**

zioła, chilli, czosnek, natka pietruszki, pomidorki cherry, śmietana, grzanki

### **Stek z tuńczyka żółtopłetwego 65zł G/L**

mango, pomidorki koktajlowe, kolendra, komosa ryżowa, wasabi

## **DESERY**

### **Eton Mess 17zł G**

pokruszona beza, świeże truskawki, krem z mascarpone i bitej śmietany

### **Tarta czekoladowa 19zł**

świeże owoce, coulis malinowe, kawior owocowy, słony karmel

### **Lody rabarbarowe i agrestowe 16zł G**

bita śmietana, świeże owoce, chrupiący sezam

### **Praliny naszej produkcji w trzech odsłonach 10zł G**

(o szczegóły proszę pytać obsługę restauracji)

## **MENU DLA DZIECI**

### **Domowy rosół 10zł L**

domowe kluski, marchewka

### **Makaron penne 16zł**

sos pomidorowy, parmezan

### **Nuggetsy z indyka 19zł L**

frytki, keczup

### **Gofry 15zł**

świeże owoce, bita śmietana, sos czekoladowy

G - bez glutenu

L - bez laktozy



Anatra