



Zamiłowanie do życia, rozkosz i chęć eksperymentowania są naszym priorytetem tak jak wykorzystywanie świeżych, regionalnych produktów.

Kreatywność naszych kucharzy są naszym instrumentem pracy, który pozwala nam proponować państwu wszystkie dania w wersji wegetariańskiej. Możemy elastycznie realizować państwa indywidualne życzenia.

Jeśli chcecie państwo delektować się ekskluzywną kuchnią i spędzić niezapomniany wieczór, szef naszej kuchni Arjan Mensies zaproponuje państwu wyjątkowe menu-niespodziankę.

3 dania 45,- €
4 dania 52,- €
5 dań 60,- €

3 dania 20,- €
4 dania 25,- €
5 dań 32,- €



Dopełnieniem finezji, perfekcyjnej uczyty jest doskonale zcharmonizowane wino i serwowane dania.

PRZYSTAWKI:

TUŃCZYK

23,- €

SOJOWY MAKARON CANNELLONI /
LODY JABŁKOWE Z WASABI (JAPONSKI CHRZAN) /
PTASIE MLECZKO Z KOLENDRA

MAŁŻE ŚW. JAKUBA

23,- €

LEKKA ZIELONA SAŁATA /
WYRAZISTY SOS GRUSZKOWY / RZODKIEW /
WINEGRET NA BAZIE OLEJU ROŚLINNEGO

WĄTROBKA GĘSI „FOIE GRAS“

23,- €

GALARETKA RABARBAROWA /
SOS ALGOWO-RZEPOWY / PIECZYWO / RZEŻUCHA

ZuPY :

HOMAROWA

14,- €

GRZANKI ZE SZPINAKIEM /
MAJONEZ OLWKOWY /
WŁOSKIE PIEROŻKI RAVIOLI NADZIEWANE
MIĘSEM HOMARA

POMIDOROWA

12,- €

MOZZARELLA Z MLEKA BAWOLEGO Á LA
PANNA COTTA / PEREŁKI BAZYLI

RYBY:

SUM	29,- €
ORIENTALNA PRZENICA BULGUR NA WYWARZE HERBATY OWOCOWEJ / PURÉE Z WŁOSKIEGO GROCHU / MANDARYNKI / SOS Z ZIELONEJ CURRY	
HALIBUT	32,- €
SPAGHETTI CARBONARA / BOCZEK / KARCZOCHY / SOS HOLENDERSKI Á LA FOIE GRAS	
MAKRELA	25,- €
PURÉE Z ZIEMNIAKÓW Z JABŁKIEM / SORBET Z MUSZTARDY WARZYWNEJ / KREM Z ŻYTNIEGO CHLEBA / SOS CHRZANOWY	

POTRAWY MIĘSNE:

OGON WOŁOWY Z JAPOŃSKIEJ
WOŁOWINY WAGYU 29,- €
MUS SOJOWY / BÓB / GRASICA CIEŁĘCA /
PODSMAŻANE ZIEMNIAKI

KRÓLIK 28,- €
FILET – WĄTRÓBKA- UDZIEC /
GALARETKA PAPRYKOWA / WŁOSKI MAKARON
KOKARDKI O SMAKU ROZMARYNU / SOS JODŁOWY

JAGNIĘCINA 29,- €
W MARYNACIE SOLNEJ
KUSKUS Z DODATKIEM KMINKU /
PURÉE Z GROSZKU / MAŁE PERŁKI
BIAŁYCH CEBUL / KREM Z KOZIEGO SERA

DESERY:

KRAKERSY OLIWNE 10,- €

MUS SZALWIOWY / GALARETKA GRUSZKOWA /
WŁOSKIE LODY GORGONZOLA / RZEŻUCHA

TIRAMISU 10,- €

KAWOWY MAKARON CANNELLONI /
PIANAKA Z SERA MASCARPONE /
SYROP AMARETTO / BISZKOPCIKI MIGDAŁOWE

PINA COLADA 10,- €

MUS RUMOWY / LODY ANANASOWE /
KOKOSOWO – LODOWE CUKIERECZKI

SER 10,- €

WYRAZISTY SOS GRUSZKOWY / CHLEB /
MUSZTARDA / RZODKIEWKI

DESEROWE WARIACJE 15,- €

PO TROSZKU Z KAŻDEGO Z PROPONOWANYCH DESERÓW