



Przystawki:

Pieczywo rzemieślnicze, puszyste masło, wędzona sól Maldon **14 zł**

Tatar wołowy (100g), grzybki marynowane, majonez szczypiorkowy **57 zł**

Krewetki (7szt.), soliród, prosecco, masło, sriracha **55 zł**

Marynowane pomidory, dressing cytrynowy, ricotta, mieszane sałaty **47 zł**

Wątróbka z indyka (100g), brioche, jabłko szara reneta, żurawina, śmietana **41 zł**

Zupy:

Rosół z kurczaka zagrodowego i wołowiny, makaron, lubczyk **29 zł**

Zupa dnia

Grill:

Polędwica wołowa sezonowana na mokro **59 zł / 100 g**

Rib-eye sezonowany na mokro **49 zł / 100 g**

Burger wołowy (200 g), sos Firecracker, bekon, cheddar, warzywa, bułka maślana **59 zł**

Dania główne:

Taco's (3 szt.), szarpana kaczka (150g), marynowana czerwona kapusta, wasabi mayo, granat **59 zł**

Schab Tomahawk (200g), młode ziemniaki, kapusta zasmażana, kruszonka szczypiorkowa,
majonez wasabi **62 zł**

Sandacz (170g), sos z maślanki i czosnku niedźwiedziego, kuskus perłowy, zielone warzywa
sezonowe, szczypiorek **67 zł**

Żebro wieprzowe wolno pieczone (500g), sos BBQ, popcorn z kaszy gryczanej, szczypiorek **69 zł**

Smażony ramen, polędwica wołowa, warzywa, wakame, sezam, szczypiorek **72 zł**

Pierogi z wędzonym twarogiem (5 szt), zielone warzywa, masło szatwiowe, rzodkiewka,
pangrattato **49 zł**



Dodatki:

Domowe ogórki małosolne dressing z musztardą francuską **22 zł**

Młode ziemniaki, palone masło, koperek **20 zł**

Liście sałat, kiszona kalarepa, nowalijki, rzodkiew dajkon, dressing z kwiatów czarnego bzu **26 zł**

Grilowane warzywa, jogurt grecki, mięta, granat **24 zł**

Frytki Really Crispy (300g), majonez szczypiorkowy **19 zł**

Sosy:

Sos pieprzowy **8 zł**

Majonez szczypiorkowy **8 zł**

Sos jogurtowo miętowy **8 zł**

Desery:

DrożdżUła, kwaśna śmietana, solony karmel **36 zł**

Sernik z białą czekoladą, sos owocowy **32 zł**

Do grup od 4 osób doliczany jest serwis w wysokości 12,5 %