

Dania główne

Świeżo wędzony filet z pstrąga z musem 48,00 chrzanowym, listkami botwinki i sałatką ziemniaczaną	
Rostbef wołowy z grilla z sosem 62,00 musztardowo-pieprzowym, frytkami i sałatką	
Confitowane udo z kaczki z puree z 54,00 pasternaku, pikantną konfiturą śliwkową i oliwą szczypiorkową	
Pierś z kurczaka z sosem z białego wina, 48,00 frytkami i karmelizowaną brukselką	
Poładwiczki z dzika z sosem rozmarynowym, ... 68,00 ziemniakami dauphinoise i marchewką glazurowaną w brandy	
Przepiórka nadziewana orzechami laskowymi, .. 95,00 słoniną lardo i rodzynkami marynowanymi w winie Sauterne z burakami, ravioli i z sosem z foie gras	
Sezonowana poładwica wołowa z grzybowym .. 89,00 sosem Forestière, frytkami z batatów i duszonymi szalotkami	
Comber z sarny Rossini na grzance z 120,00 pasztetem strasburskim, borowikami i sosem z Madery	

Desery

Mus czekoladowy z marynowanymi wiśniami 18,00	
Crème brûlée 18,00	
Tiramisu 18,00	
Kasztanowo-rumowe purée z bitą śmietaną 18,00 i czekoladą	
Gorące ciastko czekoladowe z lodami "słony 25,00 karmel"	
Sorbet cytrynowy z limoncello i bitą śmietaną 15,00	
Wybór lodów dostępny u obsługi	

Do rachunku powyżej 30 PLN doliczamy 10% serwisu