

Napoje

Espresso	9,00
Espresso macchiato	9,00
Caffé Americano	11,00
Cappuccino	13,00
Caffé latte	15,00
Herbata Ronnefeldt	15,00
<i>English breakfast, Earl Grey, Green Leaf, Morgentau (zielona z mango i cytrusami), Sweet berries, Cream orange, Refreshing Mint (mięta z trawą cytrynową)</i>	
Woda bez gazu Cisowianka 0,7l	18,00
Woda Cisowianka Perlage 0,7l	18,00
Piwo Książęce 0,5l	17,00
<i>Złote Pszeniczne, Czerwony Lager, Ciemne Łagodne, IPA, Weizen</i>	
Aperol Spritz	26,00
Prosecco Sanfeletto kielisek 10cl 15,00 110,00	butelka 75cl



Przekąski

Tatar wołowy z zótkiem sous vide, majonezem borowikowym i piklami <i>cena dla dwóch osób</i>	110,00
Carpaccio z combra jelenia z kremem truflowym, serem Dziugas i chrupką szalotką	55,00
Placuszki ziemniaczane z kawiozem z pstrągą i kwaśną śmietaną	51,00
🟢 Sałatka z zapiekany kózim serem, młodymi listkami i pieczonymi pomidorkami <i>młodymi listkami i pieczonymi pomidorkami</i>	37,00
🟢 Pierogi z białym serem, bryndzą i cebulką	36,00
Pierogi z wołowiną i podgrzybkami	38,00
Krewetki na maśle z czosnkiem i białym winem	52,00
Strogonoff z połówiczek z dzika z podgrzybkami podawany z chlebem razowym	39,00
Frytki z sosem Aioli	16,00

Zupy

Żurek na zakwasie z jajkiem przepiórczym i kiełbasą	23,00
🟢 Zupa krem z cukini i pora z parmezanem	21,00

Dania Głównie

Świeżo wędzony filet z pstrąga z placuszkami ziemniaczanymi i musem chrzanowym	59,00
Pierś z kurczaka z sosem z cydru i boczku, smażoną kukurydzą i ravioli nadziewanym borowikami	59,00
✔ Kopytka z podgrzybkami, żółtkiem 63°C i chrupiącymi listkami szałwi	49,00
Rostbef wołowy z grilla z masłem ziołowo-pieprzowym, frytkami i sałatka z młodych listków	67,00
Poładwica wołowa sezonowana ze smażonymi grzybami, ketchupem z buraków i zapiekаныmi ziemniakami	98,00
Poładwiczki z dzika z sosem jeżynowym i puree z pieczonej dyni	72,00
Pierś z kaczki sous vide, sos z wiśni i wódki, karmelizowane buraki i puree z kalafiora	69,00
Burger z jelenia i dzika z sosem jałowcowym, polskim serem i ogórkiem podawany z frytkami	62,00

Do rachunku powyżej 30 PLN doliczamy 10% serwisu

Desery

Tiramisu	25,00
Crème brûlée	25,00
Gorące ciastko czekoladowe z lodami "słony karmel"	28,00
Beza z kremem mascarpone i świeżymi owocami	31,00
Lody truskawkowe z bitą śmietaną i bezą	18,00
Lody „słony karmel“ z sosem czekoladowym i orzeszkami ziemnymi	18,00
Sorbet cytrynowy z limoncello	18,00

