



MENU MOTTO

PRZYSTAWKI

Polędwica wołowa/szczypiorek/rzodkiewka/
gorczyca/żółtko **38**

*Tatar z majonezem szczypiorkowym, piklowana
rzodkiewka, prażynki, marynowane ziarna gorzycy
i suszone żółtko*

Śledź / młode ziemniaki/koper/cytryna **38**

*Marynowany matias, młode ziemniaki gotowane
w solance, puree z kopru włoskiego, filety z cytryny*

Buraki / śmietana / koperek / rabarbar **24**

*Salatka z kolorowych buraków, koperkowa kwaśna
śmietana, słodko kwaśny rabarbar*

Arbuz / ogórek / kolendra / soja / ryż /
avocado (VEGAN) **24**

*Sashimi z pieczonego arbuza, marynowany ogórek,
kolendrowy majonez, prażynki ryżowe, sojowy
kawior, avocado*

ZUPY

Szczaw / kacze żółtki / ziemniaki /
marchew / jajko **18**

*Szczawiowa z kaczymi żółdkami, smażone ziemniaki,
jajko mi-cuit, żółta marchew*

Zielony groszek / pomidory / grzanki (VEGAN) **18**

*Krem z zielonego groszku, selekcja pomidorów,
tymiankowe grzanki*

DLA DZIECI

Pomidorowa / makaronem domowy **9**

Pierś z kurczaka / młode ziemniaki /
marchewka z jabłkiem **17**

Domowy makaron / cukier kokosowy / biały
ser / owoce sezonowe **15**

DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki / rabarbar / młode ziemniaki /
szczypiorek **45**

*Smażona pierś z kaczki, konfitura z rabarbaru, słodko
kwaśny rabarbar, karmelizowana dymka, gniecione
młode ziemniaki z olejem szczypiorkowym*

Pierś z perliczki / cukinia / komosa ryżowa /
sos pieczeniowy **56**

*Smażona pierś z perliczki, blanszowana cukinia,
marynowana cukinia, kwiaty cukinii smażone
w cieście, komosa ryżowa, sos pieczeniowy*

Troć / brokuł / kuskus / pomidory / sos holenderski **55**

*Troć wędrowną mi-cuit, blanszowany brokuł, puree
z brokułu, kuskus perłowy w pomidorach, sos holenderski*

Pierogi / wędzony twaróg / dymka /
kwaśna śmietana / letnie trufle **39**

*Pierogi z wędzonym twarogiem i szczypiorkiem,
karmelizowana dymka, marynowana cebula kwaśna
śmietana, trufle letnie*

Wołowina / zielone warzywa / młode
ziemniaki / sos pieczeniowy **110**

*Stek wołowy, blanszowane zielone warzywa w emulsji
tymiankowej, ziemniaki gotowane w solance, sos
pieczeniowy*

Seler / algi / curry / ciecierzycy / kolendra /
maca (VEGAN) **35**

*Seler w algach smażony w cieście, curry z letnimi
warzywami, ciecierzycy, kolendra, maca*

DESERY

Biszkopt śmietankowy / sezonowe owoce /
kwaśna śmietana **19**

Suflet rabarbarowy / sos waniliowy **19**

Jogurt kokosowy / marynowane truskawki /
beza kokosowa (VEGAN) **19**