



MENU MOTTO

PRZYSTAWKI

Opalana „metka” z gęsiny, chałka, masło z syropem klonowym	23
Siekany tatar z polędwicy wołowej, suszone żółtko, sardela	36
Selekcja sałat, pieczona dynia, ser Koryciński, „czystoziarnisty”	26
Krokiet z grzybami, ser Bursztyn, gorący zakwas buraczany	22
Pieczony ziemniak, matias, twarożek, gorczyca	20

DANIA GŁÓWNE

Biodrówka jagnięca, pampuch, sezonowe warzywa, demi glace z chrzanem	56
Leniwe dyniowe, kozi ser, okrasa wegańska, kumkwat	30
Pierś z kaczki, kluski śląskie z masłem limonkowym, mus śliwkowy, buraki	44
Filet z halibuta, ośmiorniczka baby, smażone ziemniaki z soczewicą, pieczona papryka, puree z cebuli	57
Glazurowany schab z kością, grillowana kapusta, sałatka ziemniaczana z jabłkiem i selerem	39
Stek z sezonowanej wołowiny metodą „dry age”, puree z ziemniaczano-serowe, rukola, demi glace	110

ZUPY

Gulaszowa z dziczyzny, kasza pęczak, głógówka	19
Zupa grzybowa, kluski lane, kwaśna śmietana	19

DLA DZIECI

Pierś z indyka, ziemianiki, mizeria	17
Kopytka, kruszonka orzechowa, owoce sezonowe	15
Rosół z kaczki, kluski lane, marchewka	9

DESERY

Mrożony nugat kawowy z czerwonym pieprzem, pestki dyni, winegret dyniowy	20
Szarlotka z malinami, różany kogel mogel, lody	22
Mus czekoladowy, miód pitny, orzechy laskowe	19
Selekcja rzemieślniczych lodów i sorbetów	18