

MENU

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy z ogórkiem konserwowym i cebulą, podany z majonezem lubczykowym, marynowanymi kurkami, chipsami ziemniaczanymi oraz chipsami z wędzonej słoniny

1, 3, 6, 7, 9, 10 (100 g/20 g/20 g/10 ml/20 g/10 g/10 g)

62 PLN

Grzanka z chleba pszenno-żytniego, podana z burratą, świeżymi pomidorami, rukolą, pesto z ziół ogrodowych, sosem balsamicznym i olejem chilli

1, 3, 6, 7, 8, 9 (50 g/75 g/100 g/20 g/10 g/5 ml/5 ml)

49 PLN

Gofr ziemniaczany podany z kremowym twarożkiem ziołowym i wędzonym pstrągiem mazurskim

1, 3, 4, 7 (100 g/50 g/50 g)

42 PLN

SAŁATKI

Salatka z grillowanym kurczakiem, świeżymi warzywami, parmezanem i sosem winegret

1, 5, 7, 8, 9, 10 (75 g/100 g/75 g/10 g/30 ml)

49 PLN

Salatka z grillowanym halloumi, zielonymi szparagami, truskawkami, suszonymi pomidorami, olejem z chrupiącym chilli i sosem winegret

5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 (75 g/100 g/50 g/50 g/20 g/10 ml/30 ml)

59 PLN

ZUPY

Żurek warmiński z jajkiem i grzybami

1, 3, 7, 9, 10 (250 ml/30 g)

34 PLN

Rosół z domowym makaronem

1, 3, 7, 9 (250 ml/20 g)

29 PLN

Zupa szczawiowa z jajkiem sadzonym i purée ziemniaczanym

3, 7, 9 (250 ml/50 g/20 g)

32 PLN

DANIA GŁÓWNE

Burger wołowy z serem cheddar, ogórkiem konserwowym, jalapeño, krążkami cebulowymi, majonezem, musztardą, ketchupem, podany z frytkami stekowymi

1, 3, 6, 7, 9, 10, 11 (150 g/10 g/20 g/10 g/10 ml/10 ml/10 ml/150 g)

67 PLN

Młody kurczak kukurydziany pieczony w całości, podany z grillowaną sałatą rzymską, młodymi marchewkami, brokułem, kalafiolem i groszkiem cukrowym

1, 3, 6, 7, 9, 10, 11 (250 g/50 g/50 g/30 g/30 g/20 g)

79 PLN

Policzki wieprzowe podane z lubczykowym pampuchem, brokułem, pieczoną marchewką, boczniakiem mikołajkowym i ciemnym sosem pieczeniowym

1, 3, 5, 6, 7, 9, 10 (150 g/100 g/50 g/50 g/20 ml)

68 PLN

Klasyczny kotlet schabowy z kością, podany z purée z młodych ziemniaków ze skwarkami oraz zasmażaną młodą kapustą

1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11 (250 g/150 g/20 g/50 g)

72 PLN

Pieczony kalafior podany z pastą z pieczonego czosnku z orzechami, zieloną fasolką szparagową, młodymi marchewkami i ziołową bułką tartą

5, 6, 7, 8, 9, 11 (200 g/50 g/50 g/ 30 g/ 10g)

59 PLN

Wątróbka drobiowa podana z ciemnym sosem z czerwonego wina z zielonym pieprzem, plackami ziemniaczanymi, karmelizowanym jabłkiem i smażonymi borowikami

3, 6, 7, 8, 10 (150 g/20 ml/120 g/50 g/20 g)

49 PLN

MENU

DANIA RYBNE

Okonki w cieście piwnym, podane z pieczonymi ziemniakami, liśćmi sałat z warzywami i sosem winegret

1, 2, 4, 9, 10, 11 (150 g/150 g/75 g/50 g/30 ml)

72 PLN

Smażony sandacz podany z polentą kukurydzianą, smażonym szpinakiem, rzodkiewkami, młodym brokułem i sosem winno-maślanym

1, 3, 4, 6, 7, 9, 14 (150 g/100 g/20 g/30 g/30 g/20 ml)

79 PLN

Gołąbek z rybami jeziornymi i drobną kaszą mazurską, podany z groszkiem cukrowym, bobem i lekko pikantnym sosem pomidorowo-rakowym

1, 2, 4, 6, 7, 9 (200 g/50 g/25 g/20 ml)

59 PLN

MAKARONY, PIEROGI

Pierogi z długo pieczoną karkówką w piwnej marynacie z musztardą, ciemnym sosem, brokułem i jarmużem

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10 (300 g/6 szt.)

49 PLN

Mazurskie pierogi z ziemniakami, twarogiem i ogórkiem kiszonym podane na karmelizowanej białej cebuli z białym winem i wędzonym twarogiem

1, 5, 6, 7, 8, 9 (300 g/6 szt.)

49 PLN

Makaron z kurczakiem, suszonymi pomidorami, świeżym szpinakiem i sosem śmietanowym z parmezanem

1, 3, 6, 7, 9 (10 g/100 g/20 g/20 g/30 ml)

55 PLN

Makaron w emulsji winno-maślanej z kurkami, bobem i zielonym groszkiem, podany z parmezanem i świeżą natką pietruszki

1, 3, 5, 6, 7, 9 (150 g/50 g/30 g/30 g/10 g/10 g)

62 PLN

Makaron z białą kiełbasą, ndują i kurkami w aksamitnym sosie z żółtek i parmezanu

1, 3, 5, 6, 7, 9 (150 g/75 g/10 g/ 50 g/ 30 g)

65 PLN

DESERY

Tarta z rabarbarem i truskawkami, podana z kremem z karmelizowanej białej czekolady

1, 3, 6, 7, 8 (50 g/100 g/75 g)

32 PLN

Fondant czekoladowy z sosem owocowym, owocami i lodami waniliowymi

1, 3, 5, 7, 8 (150 g/20 g/50 g/80 g)

32 PLN

Sernik pistacjowy podany ze świeżymi malinami i sorbetem porzeczkowym

1, 3, 5, 7, 8 (110 g/50 g/80 g)

39 PLN

Jagodowy deser lodowy (2 x lody waniliowe, 1 x lody biała czekolada, sos jagodowy, bita śmietana, kruszonka)

1, 3, 6, 7, 8 (150 g/70 g/20 ml/10 g/10 g)

35 PLN

Owocowy deser lodowy (2 x lody waniliowe, 1 x sorbet truskawkowy, 1 x lody mascarpone z owocami, sos owocowy, bita śmietana, świeże owoce)

6, 7, 8 (150 g/70 g/80 g/10 ml/10 g/20 g)

35 PLN

Lody - 1 gałka

(80 g)

8 PLN

ALERGENY

1 - gluten, 2 - skorupiaki, 3 - jaja, 4 - ryby, 5 - orzechy ziemne, 6 - soja, 7 - mleko, 8 - orzechy, 9 - seler, 10 - gorczyca, 11 - sezam, 12 - związki siarki, 13 - łubin, 14 - mięczaki