



## — ZUPY

### Barszcz czerwony z uszkami

350g / 5 sztuk • 26 zł

barszcz czerwony, uszka z grzybami

(alergeny: seler, gluten)

### Krem z grzybów leśnych

400g • 28 zł

krem z grzybów leśnych, piklowane kurki, olej rzepakowy tłoczony na zimno

(alergeny: mleko, seler)

## — PRYZYSTAWKI

### Tatar z matiasa

440g / 100g • 32 zł

podwędzany matias holenderski, szalotka, gorczyca, ogórek w jalapeno, zioła, pieczywo\*

(alergeny: gorczyca, gluten\*)

### Pierogi z kapustą i grzybami

5 sztuk • 38 zł

tradycyjne pierogi z kapustą i grzybami, sos z pieczonej cebuli i cydru

(alergeny: gluten, mleko)

## — DANIA GŁÓWNE

### Kaczka pierś z wędzonymi śliwkami

450g / 160g • 72 zł

kaczka pierś, wędzone śliwki, sos karmelowy, puree z białego maku, kluski z batata

(alergeny: seler, mleko, gluten)

### Długo pieczony polik wołowy

500g / 260g • 96 zł

gługo pieczony polik wołowy, sos demi glace, grzybowe ragout z bekonem, puree ziemniaczane

(alergeny: seler, mleko, gluten)

### Filet z sandacza

420g / 180g • 74 zł

filet z sandacza, sos z jasnego piwa, wędzony ser, zimowe warzywa, kluski z batata

(alergeny: seler, mleko, gluten)

## — DESERY

### Tradycyjny sernik • 24 zł

(alergeny: mleko, gluten, orzechy, jaja)

## — GRZANE WINO —



### Czerwone • 18 zł

czerwone wino domowe  
wiśnia-malina



### Białe • 18 zł

białe wino domowe  
pomarańcza-cynamon

\* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.