

## PRZYSTAWKI

Carpaccio ze schabu 150g- 20 zł

Carpaccio ze schabu podane na sałatce z pora z czerwoną cebulką i sosem dijon

Krewetki na białym winie z patelni 200g– 45 zł

Krewetki w sosie winno-maślanym z grzanką

Tatar wołowy z sadzonym jajem przepiórczym 175g– 38 zł

Tatar klasyczny z wołowiny z cebulką, ogórkiem, musem z marynowanych grzybów, kaparami oraz sadzonym jajem przepiórczym , podawany z pieczywem oraz masłem

## ZUPY

Flaczkiz z boczniaka 350ml– 20 zł

Flaczkiz z boczniaka na wywarze warzywnym podawane z pieczywem

Krem z soczewicy z chipsem boczgowymi i chrupiącym paluchem 350ml– 20 zł

Krem z soczewicy z chipsem z boczku, prażonymi pestkami słonecznika i paluchem krucho-drożdżowym

Zupa pomidorowa 350ml– 20 zł

Zupa pomidorowa z domowymi lanymi kluseczkami

## DANIA GŁÓWNE

Kotlet wieprzowy po ciechanowsku 220/200/70g- 40 zł

Kotlet panierowany ze schabu oraz karkówki z cebulką, podawany z pieczonymi ziemniakami i ogórkiem kiszonym

Żeberkowieprzowe w glazurze 300/150/50g– 40 zł

Żeberkowieprzowe w pikantnej glazurze podawane z frytkami i grillowanymi warzywami

Łosoś pieczony na sosie cytrynowym 250/200/150g– 45 zł

Łosoś pieczony podawany na sosie cytrynowym z pieczonymi ziemniakami oraz warzywami na parze

Kotlet de volaille 150/150/70g– 35 zł

Kotlet z piersi kurczaka nadziewany masłem w panierce, podawany z frytkami i sałatami

## SAŁATKI

Z wątróbką i karmelizowanym jabłkiem 250g- 25 zł

Sałatka z wątróbką drobiową podawana na sałacie rzymskiej z karmelizowanym jabłkiem, konfiturą z żurawiny i bułką

Sałata rzymska na ciepło z parmezanem 150g–20 zł

Grillowana sałata rzymska z sosem dijon, parmezanem i gorącymi grzankami