

Szparagowe żniwa

Asparagus harvest

Przekąski

Starters

Białe szparagi z wędzonym półgęskiem, jajkiem poche i jajecznym sosem chorizo 42
White asparagus with smoked duck breast, poached eggs and chorizo eggs sauce

Risotto z zielonymi szparagami, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim 39
Risotto with green asparagus, goat cheese and bear's garlic and herb dressing

Zupa

Soup

Krem z białych szparagów z piklowanymi zielonymi szparagami 25
White asparagus creamy soup with pickled green asparagus

Dania główne

Main courses

Gotowane białe szparagi 200 g 42
Boiled white asparagus 200 g

Gotowane białe szparagi 150 g z wyborem:
Boiled white asparagus 150 g with your choice of:

Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej 180 g 99
Polish seasoned beef tenderloin steak 180 g

Grillowany stek z tuńczyka 85
Grilled tuna steak

Grillowany stek z dzikiego łososia 97
Grilled wild salmon steak

Dania główne podawane z wyborem dodatków:

Młode ziemniaki z koperkiem lub pieczone ziemniaki z ziołami lub frytki stekowe
lub sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi i oliwą z oliwek
oraz wyborem sosów: béarnaise lub holenderski lub masło klarowane

Main course dishes served with your choice of

*Young potatoes with dill or baked potatoes with herbs or French fries steak
or rucola salad with cherry tomatoes and olive oil
and choice of sauces: béarnaise or hollandaise or clarified butter*