












MENU WALENTYNKOWE

**SKOMPONUJ WŁASNE MENU
Z PRZYSTAWKI I DANIA GŁÓWNEGO**

120 zł

NA POCZĄTEK / STARTERS

Oliwki / olives	28 zł	  
Kalamon / czarne z pestką / Kalamon / unpitted black olives		
Tsakistes / zielone w czosnku, kolendrze i chilli / green olives with garlic, coriander and chilli		
Chleb żytni na zakwasie, masło	15 zł	 
Sourdough rye bread, butter		
Focaccia z oliwą ziołową	15 zł	 
Focaccia with herbs oil		
Krakersy z gruboziarnistą solą morską i ziołami z naszego ogrodu	12 zł	 
Crackers with sea salt and herbs from our garden		

PRZYSTAWKA / ZUPA

Pâté z wątróbki drobiowej na brioszce z domową konfiturą figowo-pomarańczową i orzechami laskowymi	39 zł	
Chicken liver pâté on brioche with homemade fig-orange jam and hazelnuts		
Clemens Busch Riesling Kabinett 2022 / Mozela / alk. 7,5%	26 zł	
Bakłażan karmelizowany w miodzie z musem z koziego sera, orzechami laskowymi i żelem cytrynowym	42 zł	  
Honey caramelized eggplant with goat cheese mousse, hazelnuts and lemon gel		
Champagne Pertois-Lebrun Extravertie Extra Brut / Szampania / alk. 12,0%	39 zł	
Salatka Cesar z trybowanym udkiem kurczaka, domową focaccią i białym anchois	44 zł	
Cesar salad with boned chicken leg, homemade focaccia and white anchovies		
Winnica Margaret Blask Sto Brut 2022 / Lubuskie / alk. 12,5%	30 zł	
Asamitna zupa rakowa z oliwą szafranową i ptysiowym grissini	39 zł	
Velvety crayfish soup with saffron oil and puff pastry grissini		
Gonzáles Byass Tío Pepe Palomino Fino / sherry / Jérez / alk. 15%	24 zł	


LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie


 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

Łosoś wędzony na zimno w naszej wędzarni z jajkiem poche na domowej brioszce 48 zł 
Cold-smoked salmon in our smokehouse with a poached egg on homemade brioche
Winnica Turnau Rosé 2023 / Zachodnio-Pomorskie / alk. 10,5% 27 zł

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES


Królik konfitowany w palonym maśle z sosem musztardowym z estragonem, smażonymi kluskami z parmezanem i szpinakiem sauté 84 zł
Rabbit confit in burnt butter, mustard sauce with tarragon, fried dumplings spinach
Weingut Ziereisen Blauen Spätburgunder TAL 2021 / Badenia / alk. 12,0% 31 zł

Kremowe risotto szafranowe z krewetkami, suszonym chili i kiszoną cytryną 59 zł 
Creamy saffron risotto with shrimps and dried chili and pickled lemon
Hartman Dona Blanc 2020 / Górna Adyga / alk. 13% 38 zł

Przepiórka nadziewana wątróbką i kasztanami z pietruszkowym puree, jarmużem i brukselką 89 zł
Quail stuffed with liver and chestnuts with parsley puree, kale and brussels sprouts
Hartmann Doná Lagrein 2020 / Górna Adyga / alk. 12,5% 29 zł

Sandacz z sosem beurre blanc, blanszowanym szpinakiem, purée z dyni i koprem włoskim 87 zł
Zander with beurre blanc sauce, blanched spinach, pumpkin puree and fennel
López de Heredia Viña Gravonia Crianza Blanco 2015 Rioja Alta, CORAVIN 54 zł

Krewetki tygrysie w pancerzach (6 szt.) smażone z czosnkiem, chilli, pomidorkami koktajlowymi i domową focaccią 84 zł
Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli, cocktail tomatoes, and homemade focaccia
Kamil Barcentewicz Sauvignier Gris 2022 / Małopolska / alk. 12,5% 30 zł

Długo pieczona dynia Hokkaido z espumą z orzechów i ziołowym chimchuri 56 zł  
Long-roasted Hokkaido pumpkin with nut espuma and herbal chimchuri
Winnica Kosmos Wenus 2023 / Małopolska / alk. 11,5% 32 zł

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DESERY / DESSERTS

Banoffee Pie, ciasto z bananami, toffi i kremem na bazie bitej śmietany	31 zł
Banoffee pie, a dessert with bananas, toffee sauce and whipped cream	
Plantation Rum Panama 6 YO Marsala Casks / alk. 45,2%	39 zł
Cannoli z kremem chantilly aromatyzowanym tonką i pomarańczą	33 zł
Cannoli with chantilly cream tonka and orange aroma	
Winnica Turnau Szlachetny zbiór 2023 / Zachodnio-Pomorskie / alk. 8,5%	32 zł
Mus czekoladowy z praliną orzechową i espumą z marakui	35 zł
Chocolate mousse with hazelnut praline and passion fruit espuma	
Quantum Satis Sprezzatura / polski miód trójniak / alk. 12,0%	29 zł

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception