

## Na dobry początek

For good starters

**Carpaccio z jelenia z maślakiem, rukolą i parmezanem, skropione oliwą z kaparami** 42,00

*Deer carpaccio with buttermilk, rocket and parmesan cheese, sprinkled with olive oil and capers*

**Przegrzebki ( 5 szt.) w sosie winno-śmietankowym z pietruszką** 49,00

*Scallops (5 pcs.) in a wine-cream sauce with parsley*

**Rosół z gęsi szarej z domowym makaron** 18,00

*Goose broth with home-made pasta*

**Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonymi pestkami dyni** 18,00

*Pumpkin cream with coconut milk and roasted pumpkin seeds*

## Sałatki

Salads

**Salata z kozim serem i sosem pesto, pomidorkami, ogórkiem, oliwkami i marynowana gruszką** 32,00

*Lettuce with goat cheese and pesto sauce, tomato, cucumber, olives and marinated pear*

**Salata z gęsiną i sosem winegret, pomidorkami, ogórkiem, pestkami dyni i marynowanymi buraczkami** 39,00

*Lettuce with goose and vinaigrette, tomatoes, cucumbers, pumpkin seeds and marinated beetroots*

## Dania Główne

Main course

**Dorada z pieca z warzywami z grilla i zapiekanką gratin** 49,00

*Sea bream from the oven with grilled vegetables and potato gratin*

**Filet z sandacza w panko z puree ziemniaczanym, brokułem w sezamie i dipem mango-curry** 46,00

*Breaded in panko zander fillet with mashed potatoes, broccoli in sesame and mango-curry dip*

**Domowe pierożki z dynią na sosie białym z rukolą i parmezanem** 32,00

*Homemade dumplings with pumpkin on white sauce with rocket and parmesan cheese*

**Polędwiczka wieprzowa z pieca na makaronie pappardelle w sosie tymiankowym z groszkiem** 36,00

*Pork tenderloin from the oven on pappardelle pasta in thyme sauce with peas*

**Pierś z gęsi na różowo z buraczkami z chrzanem, gnocchi z pietruszką i sosem grzybowym** 52,00

*Pink goose breast with beetroots and horseradish, gnocchi with parsley and mushroom sauce*

**Stek T-Bone dojrzewający 42 dni z domowymi frytkami, mixem sałat i sosem BBQ z suską sechlońską** 82,00

*42-day-ripening T-Bone steak with with home-made fries, salad mix and BBQ sauce with plum*

## Słodkie zakończenie

Desserts

**Crème brûlée z karmelizowanym cukrem trzcinowym muscovado** 19,00

*Crème brûlée with caramelized muscovado cane sugar*

**Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi** 19,00

*Chocolate fondant with vanilla ice cream*

**Domowy sernik z wiśniami na gorąco** 19,00

*Homemade cheesecake with cherries served in hot*

**Talerz lodów na culisie mango z owocami i bitą śmietaną** 19,00

*Ice cream plate on mango culis with fruit and whipped cream*

**Lodowa „cynamonowa” lody waniliowe przyprawiane cynamonem i jajecznym toppingiem** 15,00

*Ice cream "cinnamon" vanilla ice cream spiced with cinnamon and egg topping*

\* owoce morza (przegrzebki) - 23 % VAT