

Przystawki zimne

Pasztet z dziczyzny w karmelizowanych jabłuszkach 18 zł

Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem 22 zł

Przystawki ciepłe

Krewetki z masłem i czosnkiem na chrupiącej grzance 28 zł

Borowiki w miodzie 28 zł

Szyjki rakowe w śmietanie z koperkiem 38 zł

Przegrzebki (muszle św.Jakuba) z ostrym sosie mango 54 zł

Ślimaki winniczki z masłem czosnkowym,
pietruszką i ciepłą bułeczką 32 zł

Zupy

Krem z czerwonej kapusty
z orzechową granolą i kleksem z jogurtu 16 zł

Rosół z grzybów leśnych z papryczką chilli 18 zł

Serowa z grzankami 14 zł

Kołoduny w bulionie 14 zł

Makarony i pierożki

Penne z kurczakiem i borowikami w sosie borowikowym 35 zł

Pierożki z burakami i miętą z pesto z roszponki 32 zł

Pierożki z wędzoną rybą w palonym maśle z pistacjami 32 zł

Sałaty

Mix sałat z grillowanym kurczakiem pomarańczami
i pomarańczowym sosem vinegret 35 zł

Kolororowy talerz sałat z melonem, suszonymi pomidorami, prażonymi
pestkami dyni, serem pleśniowym i sosem balsamico 35 zł

Dania główne

Policzki wołowe duszone w boczku i musztardzie
na puree z selera z czarnuszką i sałatką z kiszzonego ogórka z cebulką 44 zł

Udko z kaczki w pomarańczach z chrupiącymi bombkami paryskimi
i sakiewką zielonych sałat z sosem 46 zł

Polędwiczki wieprzowe z borowikami w sosie
z kopytkami z pietruszką i surówką z buraka, czerwonej cebuli i jabłka 44 zł

Roladki cielęce z sosem mascarpone i musztarda dijon
z kaszą gryczaną i sałatką grecką z fetą i oliwkami 57 zł

Filet z kurczaka z prażonym słonecznikiem i parmezanem
na puree z marchewki i sakiewką zielonych sałat z sosem 42 zł

Goleń wołowa na piwie z puree chrzanowym
i sałatką z selera naciowego z fetą miętą i koperkiem 48 zł

Stek z polędwicy wołowej z masłem czosnkowym
z ziemniakami z gorgonzolą owijane boczkiem
oraz sałatką papryką, rzodkiewką, oliwkami i czosnkiem 82 zł

Ryby

Sandacz w musztardzie francuskiej na karmelizowanym jabłku
i liściach cykorii duszonych w wanilii i kalwadosie 52 zł

Labraks na kaszotto grzybowym z zieloną sałatką i dodatkami 54 zł

Lin w śmietanie z warzywami
z puree ziemniaczanym i zieloną sałatką z kozim serem 52 zł

Mule w winie i w maśle 40 zł

KUCHANIA TRADYCYJNA ŚLĄSKA

Przystawki

Placek Babuni Paryski pieczony na blasze z masłem 25 zł

Hekerle – śląska przystawka ze śledzia i kiszonych ogórków 20 zł

Zupy

Brołt zupa – wodzionka z czosnkiem i chlebem 12 zł

Rosół z swojskim ręcznie krojonym makaronem 12 zł

Dania główne

Gęś w majeranku i czosnku
z czarnymi kluskami lub kaszą gryczaną i modrą kapustą 66 zł

Rolada śląska wołowa w sosie śmietanowym
z białymi kluskami lub kaszą gryczaną i modrą kapustą 47zł

Desery

Szpajza cytrynowa i czekoladowa – zamówiona min. 1 dzień wcześniej:

- w pucharku 20 zł

- w misce 50 zł

SPECJALNE MENU DLA NAJMŁODSZYCH

Zupy

Jej Pomidorowość – pomidorowa ze świderkami 12 zł

Serowa Eksplozja – zupa serowa z grzankami 14 zł

Danie główne

Łapy dinozaur – filet z kurczaka
w kształcie pazurów dinozaura z kluskami,
sosem śmietanowym lub frytkami i surówką 35 zł

Pan Cakes – piramida naleśników
z sosami: czekoladowym, waniliowym, truskawkowym 25 zł

Desery

Banan w karmelu w sezamie 22zł

Pianki kolorowe Marshmellow w białej i mlecznej czekoladzie 15 zł

Truskawkowe pole – czyli lody waniliowe na sosie truskawkowym 22 zł

Desery

Banan w karmelu w sezamie 22 zł

Naleśniki francuskie z pomarańczami 22 zł

Torcik Pavlovej z gruszką, prażonymi orzechami laskowymi i sosem czekoladowym z imbirem i pomarańczą (w sezonie zimowym) lub z truskawkami i sosem truskawkowy (w sezonie letnim) 22 zł

Mus z chałwy
na sosie z kwaśnych truskawek marynowanych w zielonym pieprzu 22 zł

Kolorowy puchar lodowy
z sezonowymi owocami i sosem truskawkowym 26 zł

Napoje gorące i zimne

Kawa Lavazza espresso czarna 8 zł

Kawa Lavazza biała / cappuccion 10 zł

Kawa Lavazza latte 10 zł

Herbata Ronnefeldt - różne smaki w dzbanuszkach 12 zł

Woda z cytryną i miętą w dzbanku 10 zł

Napoje gazowane 200ml 7 zł

Soki owocowe 200ml 7 zł

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy 200ml 18 zł

Napój sezonowy – zapytaj o ofertę dnia

Piwo butelkowe 0,5l 10 zł

Wino białe i czerwone – karta win