

TALERZYKI

Chleb pszenny na zakwasie, z piekarni RANO, olej rzepakowy	9,-
Prażynka wieprzowa, papryka	11,-
Konserwa wieprzowa domowej roboty, kiszony ogórek	12,-
Wędzona słonina z mangelicy, grzanki, ogórek kiszony	16,-
Kurki w śmietanie, ikra	17,-
Łosoś, buraki, chrzan	19,-

PRZYSTAWKI

Zupa ogórkowa, kwaśna śmietana, koperek	29,-
Pierogi ruskie, jarmuż, sos maślany	32,-
Tatar wołowy, ogórek kiszony, majonez szczypiorkowy	41,-
Pasztetowa z Foie gras, jabłko, bułka maślana	49,-
Wędzony węgorz, agrest, topinambur, orzech laskowy	59,-

DANIA GŁÓWNE

Kluski śląskie, cebula, ser 'Szafir'	43,-
Kurczak zagrodowy, salsefia, por	49,-
Schabowy ze świni jabłkowej, jajko, sałata masłowa, zsiadłe mleko	78,-
Sandacz, komosa ryżowa, fenkuł, wywar z węgorza	79,-
Półdzwica wołowa, kalafior, szpik kostny, natka pietruszki	98,-

OGIEŃ

Najlepsza wołowina z polskiej hodowli, podawana z sosem pieprzowym, bernaise lub borc

Antrykot	120,-
----------	-------

DODATKI

Frytki / Fasolka szparagowa / Sałata rzymska	12,-
--	------

POLSKIE SERY ZAGRODOWE

3/5/8 serów	30,-/45,-/60,-
-------------	----------------

Wszystkie sery są podawane z konfiturą z gruszki

"Czarny bez"- ser krowi, dojrzewający.

"Bryndza" - ser owczy.

"Szafir"- ser krowi, dojrzewający 12 miesięcy.

"Czerwony winowajca" - ser krowi dojrzewający.

Ser kozi z kozieradką, dojrzewający 4 miesiące.

"Wędzona Ritta"- ser kozi wędzony

"Pijana Koza" -ser kozi z czerwoną porzeczką.

"Kozi Wierch"-ser kozi podpuszkowy

DESERY

Selekcja lodów	18,-
Wuzetka, śliwka, liście aksamitki	19,-
Beza, czekolada, mięta, borówka	26,-

Do stołów 6-osobowych i większych doliczamy 12,5% serwisu
Informacje o alergenach występujących w daniach dostępne u kelnera.