






TALERZYKI

Chleb na pszennym zakwasie z piekarni "RANO", olej rzepakowy, ocet koperkowy	8
Śledź, śmietana, ogórek, cebula, czosnek niedźwiedzi	12
Konserwa z dzika, musztarda, śliwka	14
Seler, trufla, kwaśna śmietana, ziemniak	16
Prawdziwek, topinambur, szczypior 	18

PRZYSTAWKI

Flaki cielęce, parmezan, imbir, pomidor, majeranek	27
Karczoch, podgrzybek, natka pietruszki 	34
Troć, cykoria, rokitnik, orzech laskowy	37
Grasica cielęca w panierce, kurki, sosna 	38
Tatar wołowy, majonez chrzanowy, chrzan, szczypior, kiełki rzodkiewki	42
Pasztetowa, Foie Gras, trufla, pieczarka, maślana bułka	46

DANIA GŁÓWNE

Pierogi ruskie, Oscypek, trybula	44
Kaszanka, kurki, ogórek kiszony, cebula, musztarda 	48
Perliczka, dynia, mirabelka, kiełki groszku	59
Sandacz z Mazur, kalafior, czarna porzeczka	77
Gulasz z dzika, kapusta włoska, ziemniak, sosna 	82

POLSKIE SERY ZAGRODOWE

"Czarny Bez" - dolnośląski ser krowi z czarnym bzem, dojrzewający 4 miesiące	
"Frontiera Blue Jersey" - ser krowi z Mazur z niebieską pleśnią, dojrzewa 6 miesięcy	54
"Niedźwiednik" - dolnośląski ser kozi, dojrzewający z ziołami przez 6 miesięcy	

Sery podawane są z konfiturą rabarbarową i karmelizowanymi orzechami

DESERY

Malina, beza buraczana, tymianek cytrynowy	26
Tarta czekoladowa, śliwka, pistacja, lody słony karmel	26

MENU DEGUSTACYJNE

5 dań – 160 / 7 dań – 190
O szczegóły zapytaj obsługę.