



Czas na sezon

Zupa z ciecierzycy 12
z żeberkiem wędzonym

Różowe pole 19
rukola z polędwicą wołową na różowo, pieczonym burakiem, granatem, serem typu feta
z dresingiem miodowo-musztardowym

Tagliatelle 25
z suszonym pomidorem, anchois, czerwoną cebulą, oliwkami, czosnkiem, natką pietruszki
i prażonymi pestkami dyni

Farfalle 27
z polędwicą wieprzową, suszonym pomidorem, pieczarkami - w kremowym sosie śmietanowym z
nutą czosnku i chili, zwieńczone chrupiącym jarmużem

Policzki wołowe 32
w sosie własnym na orkiszowej kaszy z pieczonymi warzywami korzeniowymi

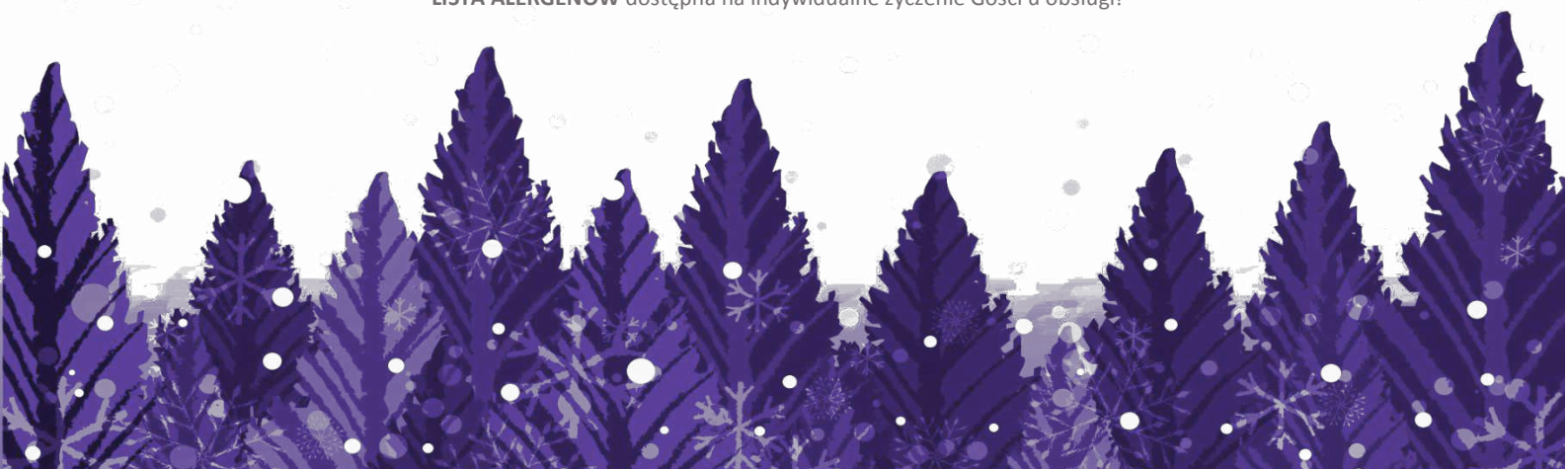
Golonka wieprzowa 34
pieczona w miodzie i papryce na zasmażanej kapuście z grochem, serwowana
z ogórkiem kwaszonym, musztardą i chrzanem

Jak mus to mus 15
z gorzkiej czekolady z filecikami pomarańczy i pestkami granatu na chrupiącym postumencie, obłany
ciepłym sosem mango

Polecam sezonowo

Mateusz Strojny & Zespół

LISTA ALERGENÓW dostępna na indywidualne życzenie Gości u obsługi!





Time for the season

Chickpea soup 12

with smoked ribs

Arugula 19

with beef sirloin, roasted beetroot, pomegranate, feta cheese with dressing
with honey&mustard

Tagliatelle 25

with dried tomato, anchovies, red onion, olives, garlic, parsley in olive oil
with pumpkin seeds

Farfalle 27

with pork tenderloin, dried tomato, mushrooms in a creamy cream sauce with a hint of garlic and
chili, topped with crispy kale

Beef cheeks 32

in their own sauce on spelled porridge with roasted root vegetables

Pork knuckle 34

baked in honey and paprika on fried cabbage served with cucumber,
mustard and horseradish

Bitter chocolate mousse 15

with orange fillets and pomegranate seeds on a crispy pedestal,
drenched in a warm mango sauce

I recommend

Mateusz Strojny & Team

ALLERGEN LIST available at the individual request of the Guests at service!

