



MENU

Przekąski zimne

Wątróbka z dorsza/ cytrynowa galaretka	22 zł
Sałatka B&B (Burrata di Bufala caprese)	22 zł
Carpaccio z kaczki/rukola/granat/pomarańcz	24 zł
Sałaty/dynia marynowana/ burak pieczony/ ser kozi/ orzechy	25 zł
Tatar japoński/ sos ostrygowy/ pieprz touganashi/ sezam/ krewetka/wakame	29 zł
Deska serów	35 zł
Deska dojrzewających wędlin	40 zł

Przekąski ciepłe

Pierogi z kaczki	24 zł
Pescaditos/ sos paprykowy	19 zł
Kroketasy z boczkiem/papryka	15 zł

Zupy

Żurek	14 zł
Zupa dyniowa	12 zł
Zupa rybna	14-22 zł

Dania główne

Risotto z dynią/jabłko/gruszka	24 zł
Ramen/ jajko/ wołowina/ krewetka/ kurczak/ makaron udon	28 zł
Królik pieczony/ warzywa sezonowe/ tymianek/ śmietana/ pomidory	38 zł
Pieczona kaczka/ jabłko/ gruszka/ ziemniak/ demi-glace	39 zł
Ryba dnia – zapytaj obsługę	od 32 zł
Gołąbki z dorsza i łososia/ tarta kalafiorowa/ kapary/ koper/pomidory	29 zł

Steki

Rozbrater sezonowany	25 zł/ 100g
Rostbef sezonowany	25 zł/ 100g
Antrykot sezonowany	27 zł/ 100g
Polędwica wołowa sezonowana	36 zł/ 100g

Dodatki do steków do wyboru:

- grillowane warzywa sezonowe
- świeży ogórek/ śmietana
- sałaty/ pomidory/ ogórek/szczypior

Desery

Ciasto czekładowe	15 zł
Tort bezowy/ mus truskawkowy/ baileys/ bita śmietana	16 zł
Sernik dyniowy	15 zł

Wszystkie dania mogą być przygotowywane na bazie produktów mogących zawierać alergen wraz z ich pochodnymi: gluten zawarty w ziarnach i mące zbóż, jaja, ryby, skorupiaki lub mięczaki, soję lub sezam, mleko wraz z laktozą, orzechy ziemne lub orzechy z drzew orzechowych, seler, gorczycę lub łubiny, dwutlenek siarki lub siarczyny. W przypadku wątpliwości dotyczących zawartości alergenów w naszych daniach sugerujemy zapytać obsługę. W trosce o zapewnienie jak najwyższej jakości serwowanych potraw, kompozycje dań mogą ulec zmianie. Mięsa w przekąskach nie mniej niż 80 g, w daniach głównych nie mniej niż 150 g, ryby w przekąskach nie mniej niż 75 g, w daniach głównych 150 g, zupa 300 ml. Menu z dnia 07.10.2017 r.