



## 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
Tatar japoński/ sos ostrygowy/ pieprz touganashi/ sezam/ krewetka/wakame	29 zł
Humus warzywny	9 zł
Deska serów	35 zł
Deska dojrzewających wędlin	40 zł

### Przekąski ciepłe

Mule z białą kapustą	15 zł
Pescaditos/ sos paprykowy	19 zł
Kalmary z Ajwarem	15 zł
Krokietasy z boczkiem/papryka	15 zł

### Zupy

Botwina/ jajko/ koper/ kwaśna śmietana	13 zł
Chłodnik kujawski/jajko/rzodkiewka/ogórek	10 zł
Zupa kalafiorowa/kalarepa/boczek	10 zł
Zupa kurkowa/bób/ziemniaki/warzywa	14 zł

## Dania główne

Risotto z kurkami/zielony groszek/czosnek niedźwiedzi	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
Owoce morza	43 zł

## Steki

Rostbef sezonowany	19 zł/ 100g
Antrykot sezonowany	20 zł/ 100g
Polędwica wołowa sezonowana	29 zł/ 100g

### Dodatki do steków do wyboru:

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

## Desery

Sorbet – owoce sezonowe	14 zł
Ciasto rabarbarowe	15 zł
Tort bezowy/ mus truskawkowy/ baileys/ bita śmietana	16 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 22.07.2017 r.*