

### Zakąski

Tatar z tuńczyka z pomidorami i awokado	44
Terrina z gęsiej wątróbki, mus orzechowy z własną wódką, galaretka z czarnej porzeczki	64
Pieczony w niskiej temperaturze filet z dzikiego lososia bałtyckiego z ciepłą sałatką z kapusty, ziemniaki z boczkiem	52
Salatka z homara ze złotymi burakami i algami, dressing ze świeżej kolendry	68
Ragout z małży Św. Jakuba z pini i kalafiozem, sos z dymką i kaparami	54
Pierogi z sumem, suszonymi borowikami i kozim twarogiem	42
Kremowa zupa z selera i gruszki z krabem i trybulą	32

### Ryby

Pieczony filet z halibuta z chrustem winogronowo – orzechowym, sos ostrygowy	86
Grillowany filet z dorady na risotto z suszonymi borowikami, consomme z pieczonego ziemniaka	82

### Mięsa / Meats

Pieczony comber z sarny z sosem smardzowym, dyniowe papardelle i konfitura buraczana	108
Kaczka Challans pieczona w kruszonym kminie, seler z gruszką i sos jeżynowy	112

### Desery

Musli – owsianka, banan i żurawina	Każdy 28
Jabłko z żubrówką	
„Pain perdu” z powidłami śliwkowymi i sorbetem twarogowym	
Wybór serów lub ser dnia	64/28

Wszystkie ceny podane są w Złotych i zawierają VAT

