

menu weekendowe

*obowiązuje w piątki od 16:00 do 22:00 oraz w soboty od 12:00 do 22:00

koktajle sezonowe

botanicum | 32

wódka ogiński, likier z kwiatu czarnego bzu, syrop hibiskusowy, biało, sour z limonki, sweet

gooseberry sour | 35

gin no.3, wódka chłopska szarlotka, syrop brzoskwiniowy, sour z limonki, sweet, świeży agrest

sunrise | 36

gin bombay, aperol, syrop brzoskwiniowy, sour z limonki

gooseberry sour 0% | 35

gin tanqueray free, sok jabłkowy, sok limonkowy, mus agrestowy, cukier brązowy, syrop różany

przystawka

warzywa w tempurze z majonezem szczypiorkowym, sezamem i świeżą kolendrą /vege | **25**

ziemniaki z ogniska z domową kozią bryndzą oprószone płatkami chilli, podawane bazylią i chipsem z kiszanej kapusty /vege, gluten free | **27**

grillowana sałata rzymska z serem gorgonzola, orzechami w karmelu, kandyzowanymi pomarańczami i granatem /vege, gluten free | **29**

klasyczny tatar z ligawy serwowany z długo gotowanym, płynnym żółtkiem, suszonymi kaparami i pudrem grzybowym, podajemy z pieczywem z Prosta /gluten free, lacto free | **42**

talerzyk serów - 4 gatunki niepasteryzowanych serów z Żambon Fromaż, podany z konfiturą, oliwą i pieczywem z Prosta /vege | **47**

zestaw 5 przystawek! | 160

zupa

polska cebulowa na wołowym wywarze z szarpanym szpondrem, pigwówką, octem i majerankiem, serwowana z kawałkami cebuli i włoszczyzny /lacto free, gluten free | **27**

krem z pieczonego kalafiora i ziemniaka, z czarnym czosnkiem i śmietaną, podawany ze skwarkami z chorizo /gluten free | **29**

danie główne

pieczone różyczki brokuła na puree z zielonej fasolki z odrobiną ziemniaka, podawane z konfitowanymi pomidorkami i tapenadą z oliwek /vege, gluten free | **43**

klasyczny cheesburger z serem cheddar i mimolette, sałatą lodową, piklami z ogórka, pomidorem i drobno posiekaną cebulką, podawany w naszej domowej bułce z sezamem, frytkami i ketchupem | **49**

bastowany z masłem, czosnkiem i tymiankiem filet z dorsza z warzywami korzeniowymi julienne w emulsji cytrusowej, podawany z pieczonymi, kolorowymi rzodkiewkami /gluten free | **55**

risotto bianco na białym winie, ze smażonym chorizo, kurkami i zielonym groszkiem, podawany z parmezanem | **55**

długo gotowane żebro wołowe na kości, z puree ziemniaczanym z dodatkiem papryki, masła i śmietany, podawane z kolendrowym chimichurri i chipsami z topinambura /gluten free | **57**

słodkości

ptyś z kruszonką z nadzieniem z prażonych jabłek z nutą cynamonu i gałki muszkatołowej, z kremem waniliowym i słonym karmelem /vege | **24**

sernik nowojorski na kruchym czekoladowym spodzie, z musem z czarnej porzeczki i konfiturą porzeczkowo-jagodową | **26**