

MENU JESIEŃ

Szef Kuchni codziennie przygotowuje coś specjalnego poza kartą – zapytaj, co dziś serwujemy.



PRZYSTAWKI Starters

KUCHNIA INSPIROWANA NATURĄ MAZUR

Tatar z Jelenia /gorczyca /jajka/

Marynowane kurki i kalafior, glazurowana szalotka, majonez truflowy

VENISON TARTARE - Pickled chanterelles and cauliflower, glazed shallot, truffle mayonnaise

44 zł

Bliny gryczane z wędzonym pstrągiem / ryby / mleko /

Wędzony pstrąg, kwaśna śmietana, ikra z pstrąga, prażona gryka

BUCKWHEAT BLINI WITH SMOKED TROUT - Smoked trout, sour cream, trout roe, roasted buckwheat

38 zł

Tatar z suszonych pomidorów /siarczany/

Pieczony bakłażan, suszone w słońcu pomidory, kapary, oliwki, dymka

SUN-DRIED TOMATO TARTARE - Roasted eggplant, sun-dried tomatoes, capers, olives, spring onion

35 zł

ZUPY Soups

Solianka z dziczyzną / mleko /

Dziczyzna, oliwki, wiejska śmietana, kapary

SOLYANKA WITH GAME MEAT - Game meat, olives, farmhouse sour cream

27 zł

Zupa Rakowa /skorupiaki/seler/

Raki, korzenne warzywa, szafran

CRAYFISH SOUP - Crayfish, root vegetables, saffron

25 zł

Krem z dyni /mleko/tubin/

Pieczona dynia, karmelizowane pestki z dyni, wędzony twaróg

ROASTED PUMPKIN CREAM SOUP - Roasted pumpkin, spiced pumpkin seeds, smoked cottage cheese

22 zł

Rosół z trzech mięs /jajka/gluten/

z pierożkami z cielęciny 20zł

TRIPLE MEAT BROTH with veal dumplings

20 zł

SALATY Salads

Salata z wędzonym pstrągiem /ryby/jajka/

Kruche sałaty, pikle z czerwonej cebuli, żurawina, jajo przepiórcze

SMOKED TROUT SALAD - Crisp lettuce, pickled red onion, cranberry, quail egg

38 zł

Salata z serem Halloumi z Serowarni Mazurskiej /mleko/

Kruche sałaty, grillowany ser halloumi, ogórek, prażony słonecznik, dresing jogurtowy

HALLOUMI SALAD from "Mazurian Cheese Dairy" - Crisp lettuce, grilled halloumi, cucumber, roasted sunflower seeds, yogurt dressing

35 zł

DESKA Platter

Deska Serów z Serowarni Mazurskiej /mleko/gluten/seler/

Chutney z gruszki, seler naciowy, chrupiące jabłko, krakersy

CHEESE BOARD from "Mazurian Cheese Dairy" - Pear chutney, celery stalk, crisp apple, crackers

40 zł

DANIA GŁÓWNE Main courses

Polędwica z jelenia /mleko/grzyby/ 68 zł

Puree z prażonych kasztanów, konfitowany topinambur, grzyby leśne, demi glace, żurawina

VENISON TENDERLOIN – Roasted chestnut purée, confit Jerusalem artichoke, forest mushrooms, demi-glace, cranberry

Jesiotr /mleko/ser/grzyby/ 60 zł

Puree z selera, soczewica, kurki, cukinia, sos z ikrą z pstrąga

STURGEON – Celery purée, lentils, chanterelles, zucchini, trout roe sauce

Pierogi z dziczyzny /mleko/grzyby/gluten/jajka/ 48 zł

Emulsja grzybowa, puder z leśnych grzybów, jarmuż

VENISON DUMPLINGS – Mushroom emulsion, forest mushroom powder, kale

Kluski ziemniaczano-dyniowe /mleko/grzyby/jajka/ 40 zł

Wędzony twaróg, jarmuż, emulsja kurkowa, puree z marchwi

POTATO-PUMPKIN DUMPLINGS – Smoked cottage cheese, kale, chanterelle emulsion, carrot purée

DESERY Desserts

Ciasto daktylowe /mleko/gluten/nabiał/ 28 zł

Sos toffi, lody karmelowe, ziemia jadalna

DATE CAKE – Toffee sauce, caramel ice cream

Sernik /mleko/gluten/jajka/ 25 zł

konfitura z owoców leśnych, beza

CHEESECAKE – Forest fruit preserve, meringue

LAS
JEST W NAS