

## **Set Menu 1**

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym *Home made bread with butter*

### **Przystawki   Starters**

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii  
*Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil*

Mix sałat z grillowaną gruszką, serem pleśniowym, fenkułem i orzechami włoskimi w dressingu cytrusowym  
*Mixed leaves salad with brie cheese, grilled pear, fennel and walnuts with lemon dressing*

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem  
*Turkey livers flambeed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad*

### **Dania główne z selekcją dodatków   Main courses with side orders**

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórką, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odsłonach  
*Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots*

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami  
*Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables*

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałką muszkatołowa, puder z ziołowego masła  
*Fillet of cod with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg*

### **Desery   Desserts**

Sorbety sezonowe własnego wyrobu  
*Seasonal fruit home made sorbet*

## Set Menu 2

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym *Home made bread with butter*

### Zupy Soups

Krem z soczystych pomidorów z wiejską śmietaną i liśćmi świeżej bazylii  
*Cream of riped tomatoes served with sour cream and fresh basil*

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów z kołdunami  
*Consomme of oatmeal goose, wild mushrooms, pasta with confit leg of goose, fresh herbs*

### Przystawki Starters

Mix sałat z grillowaną gruszką, serem pleśniowym, fenkułem i orzechami włoskimi w dressingu cytrusowym  
*Mixed leaves salad with brie cheese, grilled pear, fennel and walnuts with lemon dressing*

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem  
*Turkey livers flambéed with Ouzo with deep blood orange sauce, mixed seasonal leaves and baby spinach salad*

Tatar z łososia bałtyckiego z dressingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche  
*Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche*

### Dania główne z selekcją dodatków Main courses with side orders

Pierś z kurczaka zagrodowego z chrupiącą skórą, piklowane szalotki, wielkopolska pyra w kilku odsłonach  
*Supreme of homestead chicken with creamy potato puree and pickled shallots*

Żeberka wieprzowe wolno pieczone w głębokim pikantnym sosie bbq wzmocnionym starzoną whisky, dzikim czosnkiem i świeżym imbirem z grillowanymi sezonowymi warzywami  
*Smoked pork ribs slowly cooked with aged whisky and home made BBQ sauce, wild garlic, fresh ginger with grilled young seasonal vegetables*

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tarta gałką muszkatałową, puder z ziołowego masła  
*Fillet of cod with creamy baby leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg*

### Desery Desserts

Sorbety sezonowe własnego wyrobu  
*Seasonal fruit home made sorbet*

129 zł/os.

## Set Menu 3

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym *Home made bread with butter*

### Zupy Soups

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i świeżo rwanymi liśćmi groszku wąsatego

*Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress*

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów z kołdunami

*Consomme of oatmeal goose, wild mushrooms, pasty with confit leg of goose, fresh herbs*

### Przystawki Starters

Wątróbki z indyka flambirowane w anyżowym Ouzo, z głębokim sosem z czerwonych krwistych pomarańczy podane z liśćmi sałat sezonowych i młodym szpinakiem

*Turkey livers flambeed with Ouzo with blood orange sauce, mixed leaves and baby spinach*

Ser kozi pleśniowy w glazurze z miodu gryczanego pieczony z figami i wędzonym boczkiem na liściach musztardowca i sałaty dębowej

*Goat cheese glazed with buckwheat honey baked with figs and smoked bacon on a bed of fresh green mustard and frisse leaves salad*

Tatar z łososia z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liście szpinaku, crème fraiche

*Tartare of salmon with orange zests dressing, baby spinach and creme fraiche*

### Dania główne z selekcją dodatków Main courses with side orders

Pierś z kaczki glazurowana miodem gryczanym z papierówką, owocami leśnymi i młodą cukinią w głębokim sosie z suszonych owoców perfumowanym świeżym tymiankiem

*Breast of duck glazed with buckwheat honey with early apple, forest fruits and baby courgette, smoked seasonal fruits sauce flavoured with fresh thyme*

Dorsz bałtycki z pieczoną młodą marchwią i porami duszonymi w śmietanie, świeżo tartą gałką muszkatałową i pudrem z ziołowego masła

*Fillet of cod with creamy leeks, roasted carrots, herb butter and nutmeg*

Policzki z dzika wolno wędzone w sianie w głębokim sosie z czerwonego wina, powideł ze śliwek węgierskich, gorzkiej czekolady i esencji z espresso

*Wild boar cheeks slowly smoked in hay with deep sauce made of red wine, plum jam, bitter chocolate and crushed coffee beans*

### Desery Desserts

Czekoladowe brownie własnego wypieku *Home made chocolate brownie*

Sorbety sezonowe własnego wyrobu *Seasonal fruit home made sorbet*

## Set Menu 4

Powitanie pieczywem własnego wypieku z masłem ziołowym *Home made bread with butter*

### Zupy     Soups

Krem z dzikiego szczawiu z jajem przepiórczym, wędzonym boczkiem i groszkiem wąsatym  
*Cream of wild sorrel with quail egg, smoked bacon and fresh watercress*

Bulion z pieczonej gęsi owsianej i leśnych grzybów z kołdunami  
*Consomme of oatmeal goose, wild mushrooms, pasta with confit leg of goose, fresh herbs*

### Przystawki     Starters

Ser kozi pleśniowy w glazurze z miodu gryczanego pieczony z figami i wędzonym boczkiem na liściach musztardowca i sałaty dębowej  
*Goat cheese glazed with buckwheat honey baked with figs and smoked bacon on a bed of fresh green mustard and frisse leaves salad*

Tatar z łososia bałtyckiego z dresingiem z tartych skórek pomarańczy, liśćmi młodego szpinaku i kapeluszem z crème fraiche  
*Tartare of salmon, orange zests dressing, baby spinach and crème fraiche*

Tatar z polędwicy wołowej z konfiturą z pikantnej papryczki chilli i pudrem z chrzanu  
*Steak Tartare with red chilli peppers chutney and freshly grated horseradish*

### Dania główne z selekcją dodatków     Main courses with side orders

Pierś z kaczki glazurowana miodem gryczanym z papierówką, owocami leśnymi i młodą cukinią w głębokim sosie z suszonych owoców perfumowanym świeżym tymiankiem  
*Breast of duck glazed with buckwheat honey with early apple, forest fruits and baby courgette, smoked seasonal fruits sauce flavoured with fresh thyme*

Filet z łososia bałtyckiego z grzybowym duxelle, emulsją z kurek i julienne z młodych warzyw  
*Fillet of salmon baked with mushroom duxelle and sauce made of chanterelles mushrooms*

Polędwica wołowa z sosem Bearnaise i liśćmi młodego szpinaku  
*Fillet of beef with Bearnaise sauce and baby spinach*

### Desery     Dessert

Sorbety sezonowe własnego wyrobu     *Seasonal fruit home made sorbet*

Czekoladowe brownie własnego wypieku *Home made chocolate brownie*

**169 zł/os.**