

Poniedziałek Wielkanocny

„Na pobudzenie apetytu”

Naleśnik | Szpinak | Łosoś

Wędzona Szyńka | Białe Szparagi | Sos Tatarski

Siekany wołek | Leśne grzyby | Gorczyca

Krwista pomarańcza | Awocado | Grapefruit 

Pasztet w cieście | Jabłkowy chutney | Imbir

Bliny | Creme Fraiche | Kawior z Troci

Mousseline z Małż | Homarowy majo | Zioła

Komosa | Pomarańcz | Fenkuł 

Salatka Jarzynowa | Przepiórcze Jajo | Zioła

Babka Pasztetowa | Boczek | Lubczyk

Pieczone mięsa | Sos Cumberland | Sos Ravigot

Bakłażan po Kaszubsku | Suszona Śliwka | Pomidor

Schab po Warszawsku | Chrzan | Masło

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Siekany Tatar ze śledzia | Marynowane Grzyby | Szczypiorkowy Majo

Sery zagrodowe | Miód z kuminem | Konfitura z czerwonej 

- Skomponuj własną przystawkę -

„Grzech nie spróbować”

Domowy rosół | Lane kluski | Warzywne julienne

Biodrówka jagnięca | Gin Verte | Jabłko

Wołowe zrazy | Boczek | Demi

Ravioli z burakiem | Wędzona ritta | Ziemniak 

Dorsz | Bisq | Szyjski Rakowe

Pierogi | Wędzony Twaróg | Chrupiący Por

Wołowe steki | Kremowy sos pieprzowy | Bocznik

Kluski śląskie | Ziołowa Oliwa | Chrupiąca Gęś

Babka ziemniaczna | Boczek | Szczypior

Kalafior Milanese | Parmezan | Jogurt 

„Nie można przejść obojętnie”

Pieczony Rostbef | Grzyby Shitake | Sos Holenderski

Okoń | Sól | Beurre Blanc

„Nie zapominajmy o Naszych Pocięciach”

Hot dog | Wiedeńska Kielbaska | Domowy Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Pomidor

Drobiowy Rosół | Lane kluski | Gotowany Kurczak

Kluseczki z Ricotty | Pomidorowy Sos | Parmezan

Lizaki z Kurczaka | Panko | Frytki

Tost | Sos Beszamel | Szyńka & Ser

„Zawsze znajdzie się miejsce na pyszny deser”

Nie można się oprzeć i nie spróbować selekcji deserów przygotowanych przez Szefową Cukierni

Martę Noszczyk

Do wyboru szeroka gama herbat, kaw, soków świeżo wyciskanych, napojów bezalkoholowych.

Cena 380zł

Easter Monday

„To stimulate the appetite”

Pancake | Spinach | Salmon

Smoked Ham | White Asparagus | Tartar Sauce

Chopped beef | Pickled mushrooms | Mustards seeds

Blood orange | Avocado | Grapefruit 

Pate en croute | Apple chutney | Ginger

Blini | Creme Fraiche | Trout Caviar

Scallops Mousseline | Lobster Mayo | Herbs

Quinoa | Orange | Fennel 

Vegetables Salad | Quail Egg | Herbs

Meat pate Baba | Bacon | Lovage leaves

Roasted meats assorted | Cumberland Sauce | Ravigot Sauce

Aubergine in Kaszubian Style | Dried plum | Tomatoes

Pork fillet in Warsaw style | Horse-radish | Butter

Sake-Maki | Kappamaki | Tekkamaki

Chopped herring Tartar | Marinated mushrooms | Chive Mayo

Homestead Cheeses | Honey with Cumin | Red Onion Jam 

- Compose your own appetizer -

„It's a sin not to try”

Homemade chicken broth | Noodles | Julienne

Lamb rump | Verte gin | Apple

Beef roulades | Bacon | Demi

Beetroots ravioli | Smoked ritta | Potatoes 

Cod | Bisq | Crayfish

Dumplings | Smoked Cheese | Crispy leek

Beef steak | Cream pepper sauce | Oyster mushrooms

Silesian Dumplings | Herbs Oil | Cripsy Goose

Potatoes Baba | Bacon | Chive

Cauliflower Mllanesse | Parmegiano | Yoghurt 

„You can't be indifferent about it”

Roasted Roastbeef | Shitake Mushrooms | Hollandaise sauce

Sea Bass | Salt | Beuerre Blanc

„Let's not forget about Our Kids”

Hot dog | Vienna Sausage | Homemade Ketchup

Mini Cheeseburger | Brioche | Tomato

Poultry Broth | Noodles | Boiled Chicken

Ricotta Noodles | Tomato Sauce | Parmesan Cheese

Chicken Lollipops | Panko | French Fries

Toast | Béchamel Sauce | Ham & Cheese

„There is always space for
a delicious dessert”

You can't resist trying a selection of desserts

prepared by our Pastry Chef

Marta Noszczyk

Choose from a wide range of teas, coffee, freshly squeezed juices,
soft drinks.

Price 380 PLN