



## SZEF KUCHNI POLECA

### Zupy:

Włoska zupa z młodej kapusty 14 zł

Chłodnik z botwinki z jajkiem przepiórczymi 14 zł

### Dania główne:

Polędwiczka wieprzowa faszerowana szparagami na sosie holenderskim 59 zł  
*ziemniaki pieczone, zielona sałata z sosem jogurtowym*

Grillowany trójsmak z masłem ziołowym 49 zł  
*karczek wieprzowy, pierś z kurczaka, polędwiczka, ziemniaki z pieca, młoda kapusta zasmażana*

Pstrąg pieczony w niedźwiedzim czosnku 49 zł  
*frytki warzywne z pieca, dip jogurtowo-koperkowy*

Pappardelle z zielonymi szparagami 46 zł  
*z wędzonym łososiem i sosem śmietanowym*

Owczy ser Bundz panierowany z dipem żurawinowym 45 zł  
*frytka belgijska, świeża sałata, sos balsamico*

Sałatka z grillowanym halloumi i truskawkami 40 zł  
*sałata lodowa, rukola, ser halloumi, truskawki, granat, prażony słonecznik, sos balsamico*

### Desery:

Sernik nowojorski na czekoladowym spodzie serwowany ze świeżymi owocami 17 zł

Creme brulee z sorbetem malinowym 18 zł

