Przystawki zimne

Tatar z troci z żubrówką podany z marynowanymi grzybami i kaparami 80/100 g — *28 zł*

Plaster sera koziego zapieczony w miodzie wrzosowym podany na sałatce z gruszką 30/120 g — *22 zł*

Przystawki gorące

Pomidory faszerowane kaszą jaglaną, serem regionalnym i miętą 160 g — *22 zł*

Policzki wieprzowe duszone w czerwonym winie podane ze smardzami 100/180 g — *22 zł*

Zupy

Chłodnik z botwinki z sorbetem z młodych buraków 250 g — *14 zł*

Zupa orkiszowa z klopsikami drobiowymi 250 g — *16 zł*

Zupa rybna ze świeżych polskich ryb 250 g — *18 zł*

Botwinka z jajkiem w koszulce 250 g — *14 zł*

Sałatki

Sałatka z roszponki, rukoli, sera ślubowskiego zapiekanego na grzance z miodowym winegret i orzechami włoskimi 250 g — *26 zł*

Plastry wędzonej kaczki podane na sałatach z sosem z owoców leśnych 80/220 g — *24 zł*

Sałatka á la Windsor – bukiet sałat z grillowanym kurczakiem i selerem 220 g — *24 zł*

Domowe makarony i pierogi

Makaron tagliatelle z owocami morza i pikantnym sosem pomidorowym 250 g — *32 zł*

Pierogi z szyjkami rakowymi po wrocławsku z sosem tymiankowym 300 g — *32 zł*

Dania ze świeżych ryb

Sum z patelni z bukietem sałat i sosem rabarbarowym 150/350 g — *48 zł*

Filet z pstrąga z boczniakiem i sosem migdałowo-kaparowym 150/350 g — *52 zł*

Smażony filet z sandacza podany z gołąbkiem z kapusty włoskiej i sosem z kurek 120/380 g — *58 zł*

Dania mięsne

Aromatyczna pierś z kurczaka sudeckiego z salsą z owoców mango i pieczonym ziemniakiem 150/390 g — *48 zł*

Filet z kaczki w sosie miodowo – tymiankowym z dodatkiem jabłek podawany ze smażoną kluską 150/400 g — *54 zł*

Medaliony z polędwicy wieprzowej marynowane calvadosem podane z ziemniakami au gratin 150/390 g — *54 zł*

Ossobuco z giczy cielęcej z winno – warzywnym sosem podanym z młodymi ziemniakami i gremolatą 160/380 g — *64 zł*

Polędwica z grilla z wątróbką z królika i sosem z zielonego pieprzu 200/400 g — *72 zł*

Desery

Lody Melba 180 g — *16 zł*

Beza migdałowa z musem kawowym 100 g — *16 zł*

Tarta serowa z bezą i owocowym purée 120 g — *16 zł*