

### PRZYSTAWKI ZIMNE

Białe szparagi w sosie z zielonego ogórka i świeżej mięty 130 g	22 zł
Tatar z polędwicy wołowej z jajkiem 80/100 g	32 zł

### PRZYSTAWKI GORĄCE

Raki po polsku ze świeżym koprem i śmietaną 120 g	32 zł
Szparagi gotowane na parze podawane z masłem 250 g	22 zł

### ZUPY

Krem z młodej pokrzywy 250 g	14 zł
Zupa orkiszowa z klopsikami drobiowymi 250 g	16 zł
Zupa rybna ze świeżych polskich ryb 250 g	18 zł
Krem z białych szparag z czarnuszką 250 g	14 zł

### SALATKI

Salatka z grillowanych zielonych szparag z serem regionalnym i marchewką purpurową w miodzie 150 g	24 zł
Salatka z rukwi wodnej z białymi szparagami i truskawkami z sosem szampańskim 250 g	24 zł
Salatka à la Windsor – bukiet sałat z grillowanym kurczakiem i selerem 220 g	24 zł

### DOMOWE MAKARONY I PIEROGI

Makaron tagliatelle ze szparagami, rukolą i parmezanem 250 g	32 zł
Pierogi z szybkami rakowymi po wrocławsku podane z sosem tymiankowym 300 g	32 zł

### DANIA ZE ŚWIEŻYCH RYB

Filet z jesiotra z warzywami sezonowymi i ziemniakami z koperkiem 150/400g	54 zł
Filet z pstrąga z bocznikiem i sosem migdałowo-kaparowym 150/350 g	52 zł
Filet z troci na salsie szparagowej z winogronami i rakami podany z risotto z pesto 120/380 g	54 zł

### DANIA MIĘSNE

Aromatyczna pierś z kurczaka kukurydzianego z salsą z owoców mango i pieczonym ziemniakiem 150/390 g	48 zł
Filet z kaczki w sosie miodowo – tymiankowym z dodatkiem jabłek podawane ze smażoną kłuską 150/400 g	54 zł
Medaliony z polędwicy wieprzowej marynowane Calvadosem podane z ziemniakami gratin 150/390 g	54 zł
Comber z królika na białych szparagach z sosem z salaty masłowej i marynowanymi rzodkiewkami 150/380 g	68 zł
Wołowina Chateaubriand podana z dwoma rodzajami szparag, sosem holenderskim z chrzanem 200/400 g	72 zł

### DESERY

Szarlotka z nadzieniem rabarbarowo-truskawkowym i galką lodów waniliowych 160 g	16 zł
Tiramisu wg oryginalnej włoskiej receptury 100 g	16 zł
Tarta serowa z bezą i owocowym purée 120 g	16 zł