

Lunch od poniedziałku do piątku

12:00 – 16:00

Zupy

Rosół z bażanta 11

tortellini z farszem z regionalnej kiełbasy, pomidor confit, karczoch

Zupa grzybowa 13

kaszanka, piana

Kwaśnica z kopytkami parmezanowymi 12

karmelizowana kapusta, czyściec bulwiasty, zioła

Dania główne

Kacze udko 24

puree marchwiowe z kardamonem, confitowana marchew,
marmolada z kopru włoskiego, cebula, sos z trawy żubrowej, Jus

Risotto na kwaśnym maśle 21

bocznik na palonym maśle, borowik, Parmezan, zioła

Boczek wędzony 23

puree ziemniaczane, prażynka, remulada z selera, sos carbonarra, Jus

Łosoś smażony 22

puree z topinamburu, consommé grzybowe, Mirim, Sake,
smażone tofu z Marmite, Shimeji, nasturcja

Deser

Sernik pomarańczowy 12

kruszonka lubczykowa, melon kantalupa, syrop z czarnego bzu, galaretka z marchewki

Crème brûlée 12

jarzębina, imbir

Do dania głównego podajemy wodę niegazowaną.
Lunch nie stanowi menu na imprezy okolicznościowe.
Menu obowiązuje tylko w kawiarni.

Lunch From Monday till Friday

12:00 a.m. – 4:00 p.m.

Soups

Pheasant broth 11

tortellini stuffed with regional sausage, tomato confit, artichoke

Mushroom soup 13

black pudding, foam

Sour soup with Parmesan dumplings 12

caramelized cabbage, chinese artichoke, herbs

Main Dishes

Duck thigh 24

mashed carrots with cardamom, carrot confit,
fennel marmalade, onion, bison grass sauce, Jus

Sour butter risotto 21

oyster mushroom on burnt butter, bolete, Parmesan, herbs

Smoked beacon 23

mashed potatoes, crisps, celery remoulade, carbonara sauce, Jus

Fried salmon 22

mashed Jerusalem artichoke, mushroom consommé, Mirin, Sake,
fried tofu with Marmite, Shimeji, nasturtium

Desserts

Orange cheesecake 12

lovage topping, cantaloupe, black elder syrup, carrot jelly

Crème brûlée 12

rowanberry, ginger

The main dish is served with still water.

No lunch is offered at parties.

Cafeteria menu only in the cafe.