



## Szef Kuchni poleca

### PRZYSTAWKI

Marynowany Gravlax serwowany z pudrem dyniowym i majonezem pomarańczowym<sup>3,6</sup>

**29 PLN**

### ZUPA

Krem z gruszki i pietruszki serwowany z szynką dojrzewającą<sup>1</sup>

**19 PLN**

### DANIA GŁÓWNE

Grillowany schab z kością ze świni Złotnickiej podany z puree ziemniaczano-chrzanowym, brokułami i sosem estragonowym<sup>1,2</sup>

**39 PLN**

Policzki wieprzowe w sosie grzybowo-śliwkowym serwowane na puree musztardowym i glazurowanymi warzywami<sup>1,7,8</sup>

**34 PLN**

### DESER

Sernik mascarpone z musm z czarnej porzeczki i chrupiącą czekoladą<sup>1,6</sup>

**22 PLN**

## Chef recommends

### APPETIZERS

Marinated Gravlax served with pumpkin powder and orange mayonnaise<sup>3,6</sup>

**29 PLN**

### SOUP

Pear and parsley cream served with matured ham<sup>1</sup>

**19 PLN**

### MAIN COURSES

Grilled pork chop of Złotnicka pig served with mashed potatoes with horseradish, broccoli and tarragon sauce<sup>1,2</sup>

**39 PLN**

Pork cheeks in mushroom and plum sauce served on mustard mashed potatoes and glazed vegetables<sup>1,7,8</sup>

**34 PLN**

### DESSERT

Mascarpone cheesecake with blackcurrant mousse and crunchy chocolate<sup>1,6</sup>

**22 PLN**