



## MENU MOTTO

---

### PRZYSTAWKI

---

Siekany tatar z polędwicy wołowej, suszone żółtko, sardela	<b>36</b>
Kanapka z sercem wołowym, szpinak, marynowana dynia, gorczyca	<b>24</b>
Sałatka jarzynowa, pstrąg z <i>Zielenicy</i> w occie, majonez z wędzonego pstrąga	<b>26</b>
Selekcja sałat, pieczona dynia, ser Koryciński, „czystoziarnisty”	<b>26</b>
Grillowana kiełbasa z baraniny, palony ziemniak, kremowy zakwas owsiany	<b>28</b>

---

### DANIA GŁÓWNE

---

Glazurowany schab z kością, kapusta, sałatka ziemniaczana z jabłkiem i selerem	<b>41</b>
Biodrówka jagnięca, pampuch, sezonowe warzywa, demi glace, chrzan	<b>56</b>
Pierś z kaczki, kluski śląskie z masłem limonkowym, buraki, mus śliwkowy	<b>44</b>
Polędwica z dorsza, sos porowy, ziemniaki, kukurydza	<b>48</b>
„Pierozki” z cielęciny, sos piwno-rakowy, groszek	<b>38</b>
Kalafior w papilocie, selekcja ziaren i kasz, wegański majonez	<b>30</b>
Stek z sezonowanej wołowiny metodą „dry age”, zapiekany ziemniak, rukola, pikle z musztardą	<b>110</b>

---

### ZUPY

---

Barszcz z wędzoną śliwką, tłuczone ziemniaki, okrasa cebulowa	<b>16</b>
Zupa grzybowa, kluski lane, „Crème fraîche”	<b>19</b>

---

### DLA DZIECI

---

Pierś z indyka, ziemniaki, mizeria	<b>17</b>
Kopytka, wiejska śmietana, kruszonka orzechowa, owoce sezonowe	<b>15</b>
Rosół z kaczki, kluski lane, marchewka	<b>9</b>

---

### DESERY

---

Mrożony nugat, orzechy włoskie, sól <i>Maldon</i> , winegret dyniowy	<b>22</b>
Sernik pieczony w niskiej temperaturze, lody marchewkowe	<b>22</b>
Mus czekoladowy, miód pitny, orzechy laskowe	<b>19</b>
Selekcja rzemieślniczych lodów i sorbetów	<b>18</b>