




Nasza kuchnia opiera się na sezonowych warzywach, lokalnych zbożach i odpowiedzialnych hodowlach. Wszystkie sosy, wywary, fermenty i pieczywo przygotowujemy na miejscu, pracując w duchu pełnego wykorzystania surowca.

pieczywo

chleb oraz focaccia zimna fermentacja 14h  10,-
masło miso / masło ziołowe

na mniejszy apetyt

pâté grzybowe | *Ekologiczne Grzyby z Dąbrówki*  45,-
nasza focaccia / nameko /
sos hoisin / świeża trufla

tarta z kozim serem | *Manufaktura By Rudnicki*  39,-
pieczony topinambur / konfitura
z czerwonej cebuli / zioła sezonowe

pstrąg tęczy | *Gospodarstwo Rybackie Zielenica* 47,-
crème fraîche / ikra z pstrąga złocistego /
pączek ziemniaczany / kiszona cytryna

tatar wołowy | *Masurian Farm* 59,-
ekologiczna wołowina sezonowana,
siekana ręcznie / majonez pieprzowy /
pikle z naszej fermentowni /
chips z sera Emilgrana

myśliwskie pączki | *dziczyna od lokalnego leśniczego* 49,-
coulis z czerwonej porzeczki /
suszone jabłko z obierek / liście nasturcji

na większy głód

agnolotti ze stracciatellą | *Manufaktura by Rudnicki*  72,-
świeży makaron / purée z zielonego
groшку / rukiew wodna / chips z orzechów


gnudi inaczej — śląskie  64,-
twaróg raciborski / consommé cebulowe /
szałwia / ser Emilgrany | *Manufaktura by Rudnicki*

jesiotr grillowany | *Gospodarstwo Rybackie „Gosławice”* 89,-
rybna pianka / purée z topinamburu /
młoda marchew


kurczak zagrodowy 82,-
jus / purée z selera / gruszka konferencja

New York | *Masurian Farm* 189,-
ekologiczna wołowina, sezonowana na sucho
30 dni – 300 g / sos pieprzowy /
purée z wędzonego ziemniaka / olej ziołowy

dodaj mnie

pieczony topinambur  25,-
plaster miodu | *Sąddecki Bartnik* /
chips z topinamburu / sos orzechowy /
tradycyjny mysost

mieszane sałaty sezonowe  17,-
dressing / nasze pikle

frytki domowe  22,-
nasz majonez truflowy / szczypiorek /
ser Emilgrany | *Manufaktura by Rudnicki*

ziemniaki z ogniska 27,-
maślanka / ikra z pstrąga złocistego /
koperek

do wina

polskie sery zagrodowe
kiszona cytryna / sezonowy chutney
do wyboru:
8 rodzaje sera 119,-
4 rodzajów sera 59,-


rillettes z dziczyzny | *od lokalnego leśniczego* 45,-
konfitura sezonowa / grillowana focaccia /
chips z topinamburu / świeża trufla

chipsy z topinamburu / świeża trufla  14,-

Antonius — kawior *** 30 g** 399,-
crème fraîche przygotowywane
na miejscu / bliny

desery

rafaello / twix  38,-
krakers maślany / czarna porzeczka /
orzechy w karmelu

gâteau czekoladowe  38,-
pralina orzechowa / popcorn / karmel miso /
lody waniliowe

sernik Mazury  36,-
ciastko owsiane / pieczone jabłko

*wszystkie ekologiczne produkty posiadają odpowiedni certyfikat

danie wegetariańskie 

danie wegańskie 