

Szef Kuchni poleca

Rydze duszone w śmietanie z cebulą
Wild musrooms stewed in cream with onion **38 zł**

200g 

Wątróbka drobiowa / jabłko pieczone/ żurawina z miodem i winem
Chicken liver/ baked apple/cranberries with honey and wine **38 zł**

120g  | 

Halibut /"parzybroda świętokrzyska" z rydzami i kiszonymi ziemniakami
Halibut / traditionally prepared cabbage with saffron milk cap mushrooms and potatoes **68 zł**

180g 

Szniczel z indyka/ pieczarki/ jajko sadzone / frytki
Turkey schnitzel/ mushrooms/ fried egg/ fries **54 zł**

400g  | 

Golonka pieczona/ krawki cebuli/ kapusta zasmażana/ chrzan /musztarda
Pork knuckle/ onion rings/ stewed cabbage/horseradish/ mustard **49 zł**

180g  | 

Szynka cielęca / sos prowansalski/ kopytka szpinakowe/salaty z vinegrette
Veal ham/ Provencal sauce/ spinach dumplings/lettuce with vinaigrette **75 zł**

350g  | 

Gołąbki z kaszą i grzybami leśnymi/ sos żurkowy/ ziemniaki
Cabbage Rolls with buckwheat and wild musrooms / „żurek” sauce/ potatoes **49 zł**

150g 

Gruszka pieczona z serem pleśniowym i orzechami włoskimi
Baked pear with blue cheese and walnuts **28 zł**

150g  | 

ALERGENY

Skorupiaki /shellfish	Ryby /fish	Orzeszki ziemne /peanuts	Orzechy /nuts	Gorczyca /charlock	SO2	Mięczaki /molluscs
						
Gluten	Jajka /eggs	Soja /soy	Nabiał /milk	Seler /celery	Sezam /sesame	Lubin /lupine