

ZIMOWE MENU

WINTER MENU

Tatar z jelenia z marynowanymi borowikami i gorczycą,
żółtkiem przepiórczym, majonezem truflowym
i chrustem razowym

*Deer tartare with marinated boletus mushrooms and mustard,
quail yolk, truffle mayonnaise and whole wheat brushwood*

64,00

Consomme z dziczyzny z suszoną śliwką, palonym rozmarynem
i pierożkami z mięsem jelenia i wiejskiej kaszy

*Venison consomme with dried plum, roasted rosemary
and a dumplings with deer meat and country goats*

41,00

Comber z jelenia marynowany w czerwonym winie
z fondantem ziemniaczanym, puree z czerwonej kapusty
i pietruszką glazurowaną w miodzie
i cytrynie z tymiankiem

*Deer saddle marinated in red wine with potato fondant, red cabbage
puree and parsley glazed in honey and lemon with thyme*

125,00

Schab z dzika oplatany boczkiem z kasza pęczak z borowikami,
gratin z buraków i sosem na pitnym miodzie

*Wild boar loin wrapped in bacon and barley with porcini mushrooms,
beetroot gratin and sauce with drinking honey*

98,00