

DELIKATESY W SŁOIKACH 470ml:

tajska czysta z mlekiem kokosowym, pastą curry i trawą cytrynową – 35zł

homarowa z koniakiem – 50zł

żur rybny z wędzonym łososem i makrelą – 25zł

żur grzybowy z boczkiem – 35zł

sos curry z pomidorami, mlekiem kokosowym i liściem kafiru- 40zł

grzybowa z podgrzybków - 35zł

grzybowa z podgrzybków z pastą truflową - 40zł

bigos z chorizo - 30zł

wątróbki drobiowe w sosie demi glace z czerwonym winem – 30zł

wątróbki drobiowe w sosie demi glace z pastą truflową – 35zł

pate z wątróbek drobiowych z koniakiem i masłem truflowym – 25zł / 250g słoik

MAŁŻE

słoik 470ml, 200g mięsa małży

małże tajskie z mlekiem kokosowym, pastą curry i trawą cytrynową - 45zł

małże hiszpańskie z chorizo w sosie z kalmarów z pomidorami i czosnkiem - 45zł

małże w sosie homarowym z koniakiem- 60zł

WĘDLINY SEZONOWANE

(cena za 100g) – w kawałku lub plastrach:

karczek wieprzowy z chorizo i czosnku – 7zł

polędwica wołowa w earl grey z majerankiem – 11zł

świeca wołowa sezonowana 6 mscy – 9zł

rostbef wołowy w czerwonej paście curry ze smażoną cebulką i czosnkiem confit – 18zł

półgęsek w mango z ziarnem kolendry – 12zł

półgęsek w chorizo z pieprzem cayenne – 13zł

comber z dzika w wędzonej soli morskiej z kawą i ciemnym piwem – 29zł

karczek z dzika w jagodach goji ze smażoną cebulką i czosnkiem confit – 21zł

łopatka z dzika w trufli i gęsim tłuszczu – 26zł

szynka z dzika z miodem, jasnym piwem i tymiankiem - 22zł

łopatka barania po marokańsku w pomarańczach z kuminem i migdałami – 24zł