Małe talerze

Tartare z polędwicy krzyżowej , marynowane borowiki, gorczyca, pikle, espuma truflowa, szalotka, nasze pieczywo

Śledziowe trio - imbirowy, mancowy, łososiowy, placek ziemniaczany z kawiorem i śmietaną

Krewetki Black Tiger smażone w maśle Cafe de Paris, ośmiornica, choriso, boczniak, nasz precel z suszonymi pomidorami i oliwkami

Carpaccio w marynowanej polędwicy bawolej, burrata , jajka przepiórcze, kurki, smażone kapary, nasze pieczywo

Zupy

Kwitnąca Doniczka wiosennych rozmaitości czyli Krem z karotki z nutą imbiru, mlekiem kokosowym , creme Frische, ziemia, zioła z ogrodu, marchewki bebe

Capuccino kurkowo-szparagowe, wiosenne roladki z warzywami

Żurek pytlowo-razowy na maślance, nasza biała, gniecione ziemniaki ze skwarkami

Dania główne

Watróbka drobiowa smażona z szalotką, antonówką, gorzka czekolada, pieprz różany, pure z platanów, młoda kapusta z sosem chimichuri

Pulpety z domowej kaszanki, tapioka, gruszka, domowy Ajvar paprykowo - pieprzowy, krem z ziemniaków z wędzonymi żeberkami

Tortellacci z borowikami, mus z groszku cukrowego, masło truflowe, świeże zioła

Ravioloni szpinakowe z bawolą ricottą i szpinakiem

Ravioli z zielonymi szparagami i Grana Padano, sos śmietanowy z białymi szparagami

Sałatka Caseare z grillowanym kurczakiem, bekonem dresingiem z anchois, Parmigiano Regano i grzankami lub z łososiem

Pierś z kaczki na różowo, sos z klementynek, krucha babeczka z musem z wędzonej czerwonej kapusty, smażone jabłka z gwiazdkami anyżu, pyzy z perliczką

Kurczak supreme z marynaty jogurtowej, kremowe pure ziemniaczane, młody kalafior brokuł, kapusta, karotki, sos szpinakowy

Oryginalny Sznycel Wiedeński z szynkówki cielęcej, jajko poche, anchois, cytryna, szczypior, młoda kapusta na ciepło z koprem, młode ziemniaki z masłem

Stek z dojrzewającego Rostbefu, mocno marmurkowy

Stek z polskiego dojrzewającego antrykotu z Puław, selekcjonowany klasy Chois w zestawie do wyboru - frytki steakhouse, pieczony ziemniak z kremem tzaziki , sałatka wiosenna, grilowane warzywa, sos Barbecue lub Pieprzowy Pepe Verde

Śląska rolada wołowa z korniszonem i boczkiem, klasyk kuchni polskiej, sos z pieczeni z ziołami, modra kapusta z truskawkami, kluski śląskie ze smażonym boczkiem

Policzki cielęce długo duszone, sos burgundzki, zasmazane buraczki z miodem akacjowym, kluski pszenne

Kargulena z grilla, Bisque z krewetek, kremowe pure, karotka w tempurze, zielony groszek

Stek z halibuta złocistego, gratin z ziemniaków i jabłek, cygaretka z łososia, sos z keta kawioru, chipsy z karotki i selera

Desery

Gâteau de mille-feuilles - kremowa napoleonka z lodami limonkowymi

Ciastko mocno czekoladowe, kula z białej czekolady, sorbet porzeczkowo-lawendowy, gorący sos waniliowy

Gruszka Piękna Helena gotowana w syropie z białego bzu z gwiazdkami anyżu, lody piernikowe , tiramisu