

## Wszystko zależy od Nas.

Mamy misję, aby wywierać pozytywny wpływ na środowisko i społeczność lokalną. Dania podawane w naszej restauracji to nie tylko wyjątkowe kompozycje Zero Waste, ale także używanie w daniach produktów od lokalnych producentów z Dolnego Śląska, w tym z bliskich okolic Wrocławia.



### **Tatar wołowy - 69 PLN**

Pikle | chłodnik wołowy z foie gras | cytryna | francuski tost z marmoladą paprykową

E | G | L | S

Lokalne pieczywo

### **Krem z kiszonych grzybów i topinamburu - 39 PLN**

Smażony ser ślubowski | czarny pieprz | miód

G | L | S

Lokalny ser

### **Smażone kalmary - 48 PLN**

Czarny pieprz | aioli z korzeniem galangal | frytki z sosem ranch

E | F | G | L

### **Kluski z ricottą - 43 PLN**

Dżem ze śliwki i oliwek kalamata | cytryna | palone masło | smażone pory

**WEGETARIAŃSKIE | ZERO WASTE** | E | G | L Lokalna ricotta

### **Salatka ceszar - 49 PLN**

Parmezan | anchovies | grzanki | sałata rzymska

**DODAJ:** grillowana pierś z kurczaka + 17 PLN

**WEGETARIAŃSKIE** | E | F | G | L

### **Ser Straciatella - 56 PLN**

Pieczone żółte buraki w ostrym sosie | smażone boczniki | ciepły winegret z korzeniem galangalu i miodem

**WEGETARIAŃSKIE** | G | L | S

Lokalny olej rzepakowy

### **Grillowany kalafior - 45 PLN**

Śmietana migdałowa | warzywny sos demi-glace | winegret z truflii, orzechów laskowych i jabłka

**WEGAŃSKIE** | N | S

Lokalne warzywa

### **Ravioli z grzybami, szpinakiem i ricottą - 69 PLN**

parmezan, palone masło, rukola

**WEGETARIAŃSKIE** | E | G | L

Lokalna ricotta

### **Filet z troci wędrownej - 85 PLN**

Mule | kalarepa | kawior | sos beurre blanc | szpinak | puree ziemniaczane

L | F | C

Lokalne warzywa

### **Grillowany stek z tuńczyka - 92 PLN**

Sos vin jaune z migdałami | sos z marchwi i yuzu | ryż sushi | trufla | zielone warzywa | masło imbirowe

F | N | E | S

Lokalne warzywa

### **Pieczona kaczka z kardamonem**

1/2 - 89 PLN | 1/4 - 69

Puree ziemniaczane | słodko-kwaśna czerwona kapusta | sos gravy z buraków i kawy

L | S

### **Grillowana pierś z kurczaka - 62 PLN**

Kremowy sos z miso i zielonym pieprzem | kawa | placek ziemniaczany | relish z papryki i truflii

E | G | L | S

### **Policzek wołowy - 78 PLN**

Sos z pieczonej cebuli i żółtka | ragout z grzybów shiitake i sake | smażone ziemniaki z parmezanem i truflą

E | S | L

### **Stek z polędwicy wołowej - 146 PLN**

[250g] L

### **Stek z rostbefu wołowego - 125 PLN**

[250g] L

### **Karczek z wieprzowiny**

jabłkowej - 72 PLN [300g] L

## **DODATKI | SOSY** (do wyboru):

Smażone ziemniaki ze szczypiorkiem i masłem cytrynowym | Frytki | Grillowane warzywa | Smażona kapusta z rodzynkami i jabłkiem, tymiankiem cytrynowym +25

Sos z zielonego pieprzu | Demi - Glace | Domowy BBQ +9

### **Potrójnie czekoladowe brownie - 46 PLN**

karmel | lody z masła palonego | czekolada suszona

E | G | L

Lokalny nabiał

### **Sernik baskijski - 44 PLN**

biała czekolada palona | gruszka | custard z maku i czarnej herbaty

L | E

Lokalny nabiał

### **Tost francuski - 39 PLN**

dżem ze śliwki i cynamonu | lody z gęstej śmietany | tymianek cytrynowy

E | G | L | N

Lokalne pieczywo i nabiał

G - Gluten | L - Laktoza | N - Orzechy | C - skorupiaki | E - Jaja | S - Soja | F - Ryby | M - Grzyby  
Dania przygotowywane są w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.