



CZEKAJĄC NA WIOSNĘ

ZUPY:

Żurek z jajkiem 12 zł

Krem z chrzanu z oliwą cytrynową i grzankami 12 zł

PRZYSTAWKA:

Wędzona biała kielbasa 20 zł

biała kielbasa własnego wyrobu z wędzoną śliwką, siankiem z pora, chrzanem i grzanką

DANIA GŁÓWNE:

Salata z tofu marynowanym w imbirze, soi i chilli 22 zł

z jajkiem poche, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, cebulą, orzechami ziemnymi i dressingiem z limonki, chilli i czosnku

Spaghetti z jajkiem plastycznym 25 zł

z pomidorkami koktajlowymi, czosnkiem, cukinią, cebulą, pietruszką i parmezanem

Kurczak z czarnuszką i pianką z sosu winnego 30 zł

na puree szpinakowym, z warzywami pieczonymi, krokietem z białej kielbasy i chipsem z siemienia lnianego

FOODPAIRING – spróbuj zestawu!

Kaczka szarpana.....37 zł + kiel. 150 ml **Palazzo Mio Rosso** 49 zł

**II miejsce w konkursie „Kaczka po Poznaniu 2017” w kategorii
Nowa tradycja**

Kaczka szarpana na babce ziemniaczanej z czerwoną kapustą, rozmarynem, wędzoną śliwką, sosem z pieczonego jabłka, siankiem z pora i pudrem majerankowym. W idealnym połączeniu z pikantnym i bardzo włoskim winem Palazzo Mio Rosso. Wino to jest wyważonym połączenie szczepów Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, które tworzą wino gęste, ciemne i aromatyczne z wyczuwalną pikantnością.

NAPOJE:

Aperol Spritz 15 zł

aperitif doskonały

DESER:

Crème brûlée 10 zł

śmietankowa rozkosz ukoronowana warstwą skarmelizowanego cukru