

OGNISKO

Kuchnia na żywym ogniu, prosto z sezonu

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej <i>żółtko, kapary, prażona cebula</i>	38 zł
Grillowany oscypek <i>żurawina, orzechy laskowe</i>	26 zł
Chleb na zakwasie <i>wędzone masło własnej roboty</i>	16 zł
Krem z dyni piżmowej <i>chrupiąca kasza gryczana, olej dyniowy</i>	22 zł

Z ŻYWEGO OGNIĄ

Antrykot dry-aged 300g <i>opiekane ziemniaki, masło ziołowe</i>	89 zł
Dorsz bałtycki z grilla <i>puree z selera, olej koperkowy</i>	62 zł
Żeberka wołowe 12h <i>pieczone na węglu drzewnym, sos BBQ</i>	68 zł
Kurczak zagrodowy z różną <i>cytryna, tymianek, czosnek</i>	54 zł
Warzywa sezonowe z grilla (wege) <i>hummus z pieczonej papryki</i>	44 zł

DODATKI

Frytki z batata	16 zł
Salatka z młodej kapusty i jabłka	14 zł
Kasza gryczana z prażoną cebulką	14 zł

DESERY

Tarta cytrynowa z bezą	24 zł
Sernik na zimno <i>sos z leśnych owoców</i>	22 zł
Lody rzemieślnicze <i>3 gałki, smaki sezonowe</i>	18 zł

NAPOJE

Lemoniada domowa <i>rabarbar lub mięta</i>	14 zł
Kawa z lokalnej palarni	12 zł

Wino / piwo rzemieślnicze

zapytaj kelnera o dzisiejszą kartę

**na
zapytanie**

Ceny zawierają VAT. Menu zmienia się wraz z sezonem — pytaj o dzisiejsze specjały.

Alergeny: informacje u obsługi.