



FÖRRÄTTER – VARMA OCH KALLA

PLN

Fisksoppa med räkor, musslor, calamari, grönsaker och färsk dill 19,-

Sallad med getost och körsbärstomater, gurka, paprika, örter, solrosfrön och vinägrett 25,-

Ingefära marinerad oxfilé med melon, paprika, rödlök, sallad, mango - jalapeñosås 33,-

Laxtartar med rom, gräslök, lök, koriander, majonnäs och rökt paprika 31,-





HUVUDRÄTTER

	PLN
Oxfile med stekt potatis, rotgrönsaker, lökringar och bearnaisesås	75,-
Black Angus stek Australia palsternacka, morötter, bönor, paprika, potatis och pepparsås	69,-
Ankbröst Sous Vide med polsk gnocchi på smör, karamelliserade röd betor, grillat äpple och tranbärssås	54,-
Kyckling supreme morötter, potatismos, kantarellsås med persilja	47,-
Lax à la Atlantisk med stekt potatis med dill, spenat med torkad tomat, bearnaisesås	55,-
Gös med potatismos, broccoli, morötter, kantarellsås	52,-
Vegetarisk burgare med tempura grönsaker, bulgur, örtyoghurt	35,-





BARNMENY

	PLN
Krispig kyckling med pommes och morötter	22,-
Fiskfiléer med pommes och morötter	24,-
Vanilj- och chokladglass, grädde, frukt, choklad	14,-

DESERY I SERY DESSERTS AND CHEESE

Glass dessert Nova Star färsk frukt, maräng, choklad, mint	19,-
Cointreau flamberad Cheesecake med färskakörsbär	19,-
Rulltårta med hallon, mascarponeost och jordgubbssås	18,-
Ostbricka med nötter, tranbär, färsk frukt	25,-





KÖKSMÄSTARENS ERBJUDANDEN

Dagens soppa

Black Angus stek Australia palsternacka, morötter, bönor, paprika, potatis och pepparsås

Rulltårta med hallon, mascarponeost och jordgubbssås

Ett glas vin 150 ml

Pris för trerättersmeny med vin

97,-

