

## NA DOBRY POCZĄTEK

### Kir

białe wino z *crème de cassis*  
100 ml / 9 zł

### Cardinal

Czerwone wino z *crème de cassis*  
100 ml / 9 zł

### Prosecco

Azienda Agricola La Jara, Treviso Brut  
100 ml / 14 zł

# ZAKŁADKA

## food & wine

## W PRZERWIE

### Le Trou Normand

sorbet jabłkowy z odrobiną calvadosu  
9 zł

Dosłownie „normandzka dziura” – stary francuski zwyczaj spożywania sorbetu jabłkowego polanego calvadosem w trakcie posiłku między jednym daniem a drugim. Ma na celu pobudzenie apetytu, wzmocnienie trawienia i przygotowanie żołądka na przyjęcie kolejnych dań...

Menu przygotował Szef Kuchni Rafał Targosz

POLSKO-FRANCUSKI PROJEKT DAJĄCY WYRAZ ZAMIĘLOWANIA DO PROSTEJ KUCHNI I NIESKRĘPOWANEJ RADOŚCI ŻYCIA

## PRZYSTAWKI

### Deseczka Zakładka

asortyment wędlin francuskich, zielone oliwki  
19 zł

### Domowa focaccia à la pizza

smażone pomidory, mozzarella,  
parmezan, pistou, pinoli, kapary  
21 zł

### Domowy hummus

pomarańcza, granat, cykorja, pita  
21 zł

### Profiterole

z kozim twarogiem i suszoną morelą  
pieczone papryki, mini mesclun  
24 zł

### Pikantne kalmary z chorizo à la minute

sałatka z mango  
27 zł

### Carpaccio z ozorków cielęcych

sos ravigote, ziemniak konfitowany w maśle  
27 zł

### Mini pierożki z leśnymi grzybami

#### ze ślimakami

#### w stylu burgundzkim

bulion ze słodkiego czosnku, zioła  
28 zł

### Brandade z dorsza zapiekane w tygielku

liście szpinaku, jajko sadzone,  
tapenade z czarnych oliwek  
27 zł

### Zapiekane kluseczki ziemniaczane

z zielonym groszkiem i szparagami  
26 zł

### Zielona fasolka a la parisienne

płatki świeżej pieczarki, migdały, krem z nutą cytrynową,  
concasse z pomidorów  
17 zł

### Pieczony mus z wątróbek drobiowych

na liściach sałat, konfitura z figi,  
majonez z karczochem,  
brioche parisienne  
24 zł

### Tatar wołowy w stylu francuskim

frytki lub tosty z bagietki  
31 zł

### Śledź marynowany w kamionce

sałatka z pieczonych w soli buraków,  
krem z chrzanu z korniszonem,  
jajko mimoza  
23 zł

### Klasyk Zakładka: Ślimaki w tygielku

zapiekane w maśle ziołowo-czosnkowym  
6 szt. 18 zł  
12 szt. 29 zł

## ZUPY

### Kremowa zupa z turbota

na ziemniakach i cebuli, sos rouille, grzanki z bagietki  
16 zł

### Esencjonalny bulion na kaczce z kolendrą

kluseczki zacierkowe  
14 zł

## REKOMENDACJA MIESIĄCA

### Wielki omlet

#### ze smardzami w śmietanie

chipsy ziemniaczane, sałaty z vinaigrette  
34 zł

\*\*\*

## RYBY I OWOCE MORZA

### Mule

dostępność od czwartku - do wyczerpania  
asortymentu  
zobacz na naszą tablicę

### Filet z makreli à la dieppoise

liście szpinaku na maśle, aromatyczny sos na  
wywarze rybnym z pieczarką,  
krewetką i mięsem małży  
38 zł

### Medalion z łososia

gulasz z marchewek z kolendrą i kardamonem,  
kremowe purée, sos béarnaise  
39 zł

### Ośmiornica z grilla

na zielonym risotto, roszonek  
52 zł

### Krewetki tygrysie na tagliatelle

pomidorowe concasse, szpinak  
39 zł

## BEEF CLUB + FRYTKI

### Antrykot wołowy

sos z tłuczonym pieprzem, pieczony pomidor  
45 zł

### Steaks Hachés z wołowiny (burger)

jajko sadzone, bekon  
36 zł

### Bavette wołowa

konfitura z prażonej cebuli,  
musztardowo-ziołowe masło  
45 zł

## MIĘSA

### Knedel z drobiu

zapekany 15 minut,  
groszek w stylu francuskim,  
prażone boczniki  
36 zł

### Udka kaczki konfitowane w gęsim tłuszczu

ziemniaczane gratin, kapusta savoy,  
redukcja béarnaise  
38 zł

### Wątroba cielęca pieczona z szalotką

posypka z ziół, konfitura z czerwonej cebuli  
w occie malinowym, kluski śląskie  
>> EDYCJA LIMITOWANA <<  
TYLKO 10 PORCJI DZIENNIE  
38 zł

### Luzowana golonka wieprzowa

#### w stylu polskim,

na mocno prażonej łazance z białą kapustą,  
emulsja z majeranku à la żurek  
36 zł

### Połędwiczka wieprzowa

#### zapekana ze świeżym tymiankiem

ziemniaczane purée z szalwią, pieczone jabłko,  
redukcja cielęca  
37 zł

### Udka królika w sosie musztardowym

sałatka na ciepło z kaszy gryczanej niepalonej,  
nuta borowika, buraczki na ciepło  
42 zł

### Lasagne z biodrówki jagnięcej

zielona fasolka  
36 zł

### Flaczki wołowe

zapekane z parmezanem, z dodatkiem calvadosu  
34 zł

### Panie, co Pan

#### czyli pieczona w tygielku domowa kiełbasa z ziołami

selekcja Liszki

maślane purée ziemniaczane,  
śliwki marynowane w piwie pszenicznym  
29 zł

## DODATKI

Gratin ziemniaczane ..... 10 zł  
Purée ziemniaczane ..... 10 zł  
Frytki ..... 9 zł  
Mesclun ..... 9 zł  
Zielona fasolka ..... 12 zł  
Koszyk pieczywa pieczonego przez nas ..... 6 zł

### Dodatkowo dostępne:

#### Karta Deserów

#### Menu Wegetariańskie

oraz

codziennie nowe dania na tablicy