

PLO, NY

ZUPY

ROSÓŁ DOMOWY 38
tradycyjny, drobiowo-wołowy z makaronem i lubczykiem.

BOUILLABASSE 45
czyli francuska zupa rybna na aromatycznym wywarze krewetkami, mulami i łososiem. Serwowana z chrupiącą grzanką, sosem rouille i świeżo tartym serem dojrzewającym.

AKSAMITNY KREM 35
z pieczonych pomidorów, czerwonej papryki i czosnku. Serwowany z chrupiącymi grzankami, świeżą bazylią i oliwą bazyliową.

PRZYSTAWKI

REGIONALNA DESKA SERÓW I WĘDLIN 69
z Ziemi Łódzkiej, podawana z konfiturą z czerwonej cebuli i kromką rzemieślniczego pieczywa z masłem.

PIECZONA MARCHEW 25
z miodem i tymiankiem, podawana z kremem z koziego sera, prażonymi orzechami laskowymi, francuską musztardą i olejem pietruszkowym.

ŚLEDŹ PO ŁÓDZKU 35
podawany na podpieczonym żuliku z kleksem śmietany, kwaśnym jabłkiem, marynowaną cebulą, olejem z pestek dyni i koperkiem

TATAR WOŁOWY „LAS” 49
siekany, z marynowanymi grzybami, konfitowanym żółtkiem, majonezem z czarnego czosnku oraz jałowcowym chrustem ziemniaczanym.

PLO, NY

D A N I A G Ł Ó W N E

PIERŚ Z KACZKI SOUS VIDE

podawana z musem z pieczonej śliwki i rozmarynem, modrą kapustą, kluskami śląskimi, sosem z czerwonego wina i wiśni.

89

FILET Z PSTRAĞA TĘCZOWEGO

smażony na maśle z tymiankiem, serwowany z duszonym porem, marynowanym fenkułem, ziemniakami pieczonymi w łupinie, sosem beurre blanc i olejem koperkowym.

68

POLICZEK WOŁOWY

duszony w czerwonym winie, purée z pieczonej dyni piżmowej i marchwi, demi-glace z nutą gorzkiej czekolady i brokuł Bimi.

92

DELIKATNA PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO

podawana z pieczonymi ziemniakami pommes de terre grenailles z masłem i ziołami, glazurowaną marchewką, karmelizowanymi kurkami i sosem *suprême* z tymiankiem.

62

SOCZYSTY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

w chrupiącej panierce panko, podawany z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym, koperkiem i domową mizerią na śmietanie.

79

PATELNIĄ OWOCÓW MORZA

Mule nowozelandzkie, krewetki, łosoś i ośmiornica smażone z czosnkiem, chili i białym winem. Podawane z aromatycznym sosem *chimichurri* i chrupiącą bagietką.

97

KREMOWE RISOTTO

z pieczoną dynią, serem Gorgonzola i świeżą szatwią, wykończone aromatycznym olejem z pestek dyni.

49

KLUSKI ŚLĄSKIE CARBONARA

z chrupiącym *guanciale*, czosnkiem i chili, w kremowym sosie na bazie żółtka i długo dojrzewającego sera Bursztyn, z nutą cytryny i świeżą natką pietruszki.

59

PIEROGI Z MIĘSEM

z chrupiącą okrasą z wędzonego boczku i złocistej cebuli. Lepione na miejscu.

45

PIEROGI Z LEŚNYMI GRZYBAMI

Farsz z kaszy gryczanej z aromatycznymi borowikami, tymiankiem i czosnkiem. Lepione na miejscu.

39

PLO, NY

GRILL

ANTRYKOT 89

BLACK ANGUS 68
Soczysta wołowina o intensywnym smaku

RIB-EYE 92
Stek z antrykotu sezonowanego

POŁĘDWICA WOŁOWA 62
Stek z polskiej polędwicy wołowej

Do wyboru jeden sos i jeden dodatek skrobiowy w cenie.

DODATKI

- Sos pieprzowy
 - Sos gorgonzola
 - Cafe de paris
- 15 / każdy

Frytki stekowe 15

Ziemniaki pieczone 16

Gratin ziemniaczane 21

Mix sałat 15

PLO, NY

S A Ł A T Y

CEZAR

Chrupiąca sałata rzymska z soczystym kurczakiem w złocistej panierce, anchois, maślanymi grzankami i płatkami sera dojrzewającego. Całość dopełniona kremowym sosem Cezar.

49

CYKORIA, GRUSZKA I SEREM BURSZTYN

Kompozycja świeżych sałat z chrupiącą cykorią, winną gruszką, marynowaną czerwoną cebulą, prażonymi orzechami włoskim i dressingiem miodowo-musztardowym. Podawana z grzanką z kozim serem.

49

D E S E R Y

SERNIK CHEFA

Kremowy sernik z wanilią Bourbon, karmelizowaną białą czekoladą, żelem z rokitnika oraz migdałową kruszonką.

25

ŚABŁKO OD JANKA Z SADU

Karmelizowane i pieczone w maśle i cydrze, mus z karmelizowanej białej czekolady, sorbet z anionówki, crumble z orzecha laskowego.

25

Deser wykańczany przy stole gorącym sosem waniliowym.

Mus z ciemnej czekolady 70% z crèmeux karmelowym, lodami rzemieślniczymi, prażonymi orzechami laskowymi, karmelem kawowym oraz płatkami soli Maldon.

25

LODY RZEMIEŚNICZE MILK

- Palone siano z karmelem i solą morską
- Pieczone masło z miodem i tymiankiem
- Borówkowe
- Wanilia Bourbon
- Pistacja sycylijska
- Truskawka

9 zł / gałka

PLO, NY

S A Ł A T Y

CEZAR

Chrupiąca sałata rzymska z soczystym kurczakiem w złocistej panierce, anchois, maślanymi grzankami i płatkami sera dojrzewającego. Całość dopełniona kremowym sosem Cezar.

49

CYKORIA, GRUSZKA I SEREM BURSZTYN

Kompozycja świeżych sałat z chrupiącą cykorią, winną gruszką, marynowaną czerwoną cebulą, prażonymi orzechami włoskim i dressingiem miodowo-musztardowym. Podawana z grzanką z kozim serem.

49

D E S E R Y

SERNIK CHEFA

Kremowy sernik z wanilią Bourbon, karmelizowaną białą czekoladą, żelem z rokitnika oraz migdałową kruszonką.

25

ŚABŁKO OD JANKA Z SADU

Karmelizowane i pieczone w maśle i cydrze, mus z karmelizowanej białej czekolady, sorbet z antonówki, crumble z orzecha laskowego.

25

Deser wykańczany przy stole gorącym sosem waniliowym.

Mus z ciemnej czekolady 70% z crèmeux karmelowym, lodami rzemieślniczymi, prażonymi orzechami laskowymi, karmelem kawowym oraz płatkami soli Maldon.

25

PŁONNY

dla dzieci

ROSÓŁ DROBIOWY

Tradycyjny, z delikatnym domowym makaronem.

22

STRIPSY Z KURCZAKA

Panierowane kawałki kurczaka zagrodowego podawane marchewką na maselku i puree ziemniaczanym

29

SPAGHETTI

z łagodnym domowym sosem pomidorowym i ser dojrzewającym

27

PAMPUCHY

z cukrem i śmietaną i sosem owocowym.

24