



RYBY

1. ŁOSOŚ/ PRAŻONE MIGDAŁY/ PUREE ZIEMNIACZANO-GROSZKOWE/
POMIDORKI CHERRY – 62,00 zł
2. DORSZ PIECZONY/ CUKINIA/ SER GRANA PADANO/
PUREE ZIEMNIACZANO - GROSZKOWE/ BROKUŁ/ POMIDORKI CHERRY – 49,00 zł

FISH

1. SALMON/ ALMONDS/ POTATOES AND PEAS PUREE/ BAKED TOMATOES – 62,00 zł
2. COD/ POTATO AND PEAS PUREE/ ZUCCHINI/ BROCCOLI/ BAKED TOMATOES/
GRANA PADANO – 49,00 zł



DESERY

1. CZEKOLADOWE BROWNIE/ SOS CZEKOLADOWY/ LODY/ KRUSZONKA – 25,00 zł
2. LIMONKOWA PANNA COTTA/ KRUSZOKA/ SOS CYTRYNOWY – 25,00 zł
3. DOMOWE CIASTO/ LODY/ BITA ŚMIETANA – 24,00 zł
4. DESER LODOWY/ 3 GAŁKI LODÓW/ OWOCE SEZONOWE/
BITA ŚMIETANA/ POLEWA – 23,00 zł

DESSERTS

1. CHOCOLATE BROWNIE/ ICE CREAM/CRUMBLE/ VANILLA LIQUEUR – 25,00 zł
2. LIME PANNA COTTA/ CRUMBLE/ LEMON SAUCE – 25,00 zł
3. HOMEMADE CAKE/ ICE CREAM/ WHIPPED CREAM – 24,00 zł
4. ICE CREAM DESSERT/ 3 SCOOPS OF ICE CREAM/ SEASONAL FRUIT/
WHIPPED CREAM – 23,00 zł

DANIA BEZMIĘSNE - MEATLESS DISHES

DANIE OSTRE - SPICY FOOD

*GRAMATURA WSZYSTKICH POTRAW I ALERGENY DO WGLĄDU U SZEFA KUCHNI

*THE WEIGHT OF ALL MEALS AND ALLERGENS ARE ACCESSIBLE AT THE CHEF'S

*CENY ZAWIERAJĄ VAT - PRICES INCLUDE VAT