

# Letnie Menu

## Summer Menu

### PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

**Plastry wędzonej piersi gęsi z marynowanymi kurkami, rukolą i galaretką z jeżyn**

130 g **49 PLN**

Slices of smoked goose breast with marinated chanterelles, arugula, and blackberry jelly

*Alergeny / Allergens: 6*

### ZUPA / SOUP

**Zupa szafranowo-cytrynowa z mulami i kolendrą**

300 ml **45 PLN**

Saffron and lemon soup with mussels and coriander

*Alergeny / Allergens: 4, 12*

### DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

**Grillowane szaszłyki z jagnięciny (souvlaki) z miętowym labneh, podane na podpłomykach z sałatką z grillowanej czerwonej papryki i bakłażana**

320 g **69 PLN**

Grilled lamb skewers (souvlaki) with mint labneh, served on flatbread with a grilled red pepper and eggplant salad

*Alergeny / Allergens: 1, 8*

**Grillowane krewetki tygrysie na makaronie linguine z sosem na bazie białego wina, cytryny i chili**

300 g **65 PLN**

Grilled tiger prawns on linguine pasta with a white wine, lemon and chili sauce

*Alergeny / Allergens: 1, 4, 8, 12*

### DESER / DESSERT

**Jagodowy crème brûlée pachnący prawdziwą wanilią i kardamonem**

200 g **32 PLN**

Blueberry crème brûlée scented with real vanilla and cardamom

*Alergeny / Allergens: 2, 8*