

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z awokado, pomidorów i gorczyicy podany z oliwą ziołową

Avocado tomato tartare with mustard seeds served with herb oil



120 g 38 zł

Gorczyca • Mustard

Mus z bakłażana z serem feta, orzechami i pieczonym czosnkiem podany z marynowanymi pomidorami

Aubergine mousse with feta cheese, nuts and roasted garlic served with marinated tomatoes

120 g 39 zł

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Pieczone warzywa podane na sosie jogurtowym z oliwą ziołową oraz pestkami dyni

Roasted vegetables served with yoghurt sauce, herb olive oil and pumpkin seeds

200 g 46 zł



Laktoza, seler • Lactose, celery

Pierogi z soczewicą podane na kremie z borowików z oliwą truflową

Lentil dumplings served with boletus cream and truffle olive oil

150 g 44 zł

Gluten, jaja, laktosa, seler • Gluten, eggs, lactose, celery

Sałatka z glonów wakame, ogórków, tofu z orzechami nerkowca skropiona sosem sezamowym

Wakame seaweed salad with cucumber, tofu and cashew nuts drizzled with sesame dressing

200 g 40 zł

Gluten, soja, orzechy, ziarna sezamu • Gluten, soya, nuts, sesame seeds



Kompozycja sałat i warzyw podana z grillowanym serem halloumi i sosem yuzu

Assortment of salads and vegetables served with grilled halloumi cheese and yuzu sauce

250 g 45 zł

Laktoza, gorczyca • Lactose, mustard



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients

Bez laktozy
Lactose-free

Wegańskie
Vegan

ZUPA SOUP

**Flaczki z boczniaków z warzywami,
gałką muszkatołową i imbirem**

Oyster mushroom stew with vegetables, nutmeg and ginger 250 ml **38 zł**
Gluten, soja, laktosa, seler • Gluten, soya, lactose, celery



Krem z pieczonej papryki i pomidorów

Roasted pepper and tomato cream 250 ml **36 zł**



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Makaron tagliatelle ze szpinakiem, borowikami i parmezanem

Tagliatelle pasta with spinach, bolete mushrooms and parmesan 300 g **48 zł**

Gluten, jaja, laktosa, seler • Gluten, eggs, lactose, celery



**Seler pieczony w soli podany
z demi-glace z warzyw z jabłkiem i kasztanami**

Salt-roasted celery root served with
vegetable demi-glace, apple and chestnuts 250 g **52 zł**

Laktosa, seler • Lactose, celery

**Stek z kalafiora podany z jakiem poché,
sosem maślanym z estragonem oraz bruschettą**

Cauliflower steak served with a pouched egg,
butter sauce with tarragon and bruschetta 300 g **52 zł**

Gluten, laktosa, seler, gorczyca, siarczyny • Gluten, lactose, celery, mustard, sulphites

Pęczotto z warzywami, grzybami i parmezanem

Groat risotto with vegetables, mushrooms and parmesan cheese 300 g **56 zł**

Gluten, laktosa, seler • Gluten, lactose, celery

DESERY DESSERTS

Beza z aquafaby podana z kremem z marakui i mango

Aquafaba meringue served with passion fruit and mango cream 120 g **34 zł**



Sałatka owocowa podana z sorbetem

Fruit salad served with sorbet 200 g **32 zł**

Gluten, jaja, laktosa • Gluten, eggs, lactose

