

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z awokado, pomidorów i gorczycy z oliwą ziołową

Avocado tomato tartare with mustard seeds and herb oil

Gorczyca • Mustard



120 g

48 zł

Grillowane pomidory podane z serem stracciatella, koprem włoskim, miętą i orzechami pinii

Grilled tomatoes served with stracciatella cheese, fennel, mint and pine nuts

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



150 g

52 zł

Sałátka z pieczonych buraków z papryką, granatem i ziarnami kolendry podana z kozim serem i pistacjami

Roasted beetroot salad with bell peppers, pomegranate and coriander seeds served with goat cheese and pistachios

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



150 g

56 zł

Sałátka z glonów wakame, ogórka, tofu i orzechów nerkowca skropiona sosem sezamowym

Wakame seaweed, cucumber, tofu and cashew salad drizzled with sesame sauce

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



200 g

48 zł

Pieczona papryka nadziewana serem feta, zapiekana z oliwą czosnkowo-pietruszkową

Roasted bell peppers stuffed with feta cheese and baked with garlic-parsley oil

Laktoza • Lactose



150 g

52 zł

Sałata rzymska z pieczonym bakłażanem, pomidorami, papryką, cebulą cipollini oraz sosem dijon

Romaine lettuce with roasted eggplant, tomatoes, peppers, cipollini onions and Dijon sauce

Gorczyca • Mustard



200 g

54 zł

ZUPA SOUP

Tradycyjna zupa grzybowa z lanym ciastem

Traditional mushroom soup with drop noodles

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

250 ml

44 zł

Krem z pieczonej dyni i warzyw podany z pestkami

Cream of roasted pumpkin and vegetables served with seeds

Seler • Celery



250 ml

42 zł

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Naleśniki ze szpinakiem i ricottą podane na emulsji z porów

Crepes with spinach and ricotta cheese
served on leek emulsion 250 g **64 zł**

Gluten, jaja, laktoza, seler, siarczyny • Gluten, eggs, lactose, celery, sulphites

Kalafior smażony w panko na kremie z białych warzyw z chipsami z pietruszki i pak choi

Panko fried cauliflower served on a cream of
white vegetables with parsley and bok choy chips 300 g **64 zł**

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

Stek z selera ze skorzonką, cieciorą, orzechami, rodzynekami i sosem sezamowo-orzechowym

Celeriac steak with black salsify, chickpeas,
nuts, raisins and sesame-nut sauce 250 g **62 zł**

*Gluten, orzeszki ziemne, laktoza, orzechy, seler, nasiona sezamu
Gluten, peanuts, lactose, nuts, celery, sesame seeds*

Risotto z grzybami, szpinakiem i dzikim brokułem



Risotto with mushrooms, spinach and wild broccoli 300 g **65 zł**

Laktoza, seler, siarczyny • Lactose, celery, sulphites

DESERY DESSERTS

Beza z aquafaby z kremem z marakui i sałatką z mango



Aquafaba meringue with passion fruit
cream and mango salad 120 g **40 zł**

Minitarta z leśnymi owocami, kremem twarogowym i lodami truskawkowymi

Mini tart with forest fruit, cream cheese
and strawberry ice cream 120 g **42 zł**

Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan