

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

### Tatar z awokado, pomidorów i gorczycy 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*

### Grillowane warzywa marynowane w oliwie tymiankowej podane z rukolą i cebulkami cipollini

Grilled vegetables marinated in thyme oil served with rocket and cipollini onions



200 g 37 zł

*Gorczyca • Mustard*

### Pierozki wonton nadziewane warzywami i tofu skropione orientalnym sosem

Wonton dumplings stuffed with vegetables and tofu drizzled with oriental sauce



200 g 42 zł

*Gluten, soja, seler • Gluten, soya, celery*

### Sałatka z glonów wakame, ogórka, 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*

### Sałatka z chrupiących warzyw z cieciorą, roszponką i sosem kolendrowym

Crunchy vegetable salad with chickpea, lamb's lettuce and coriander dressing



250 g 32 zł



**Ze składników bez glutenu**  
Gluten-free ingredients



**Bez laktozy**  
Lactose-free



**Wegańskie**  
Vegan

## ZUPA SOUP

### Krem z dyni z bakłażanem i pomidorami podany z prażonymi pestkami dyni i oliwą dyniową

Pumpkin cream soup with aubergine and tomatoes served with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil



250 ml 27 zł

*Seler • Celery*

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

### Makaron tagliatelle ze szpinakiem, borowikami i parmezanem

Tagliatelle pasta with spinach, bolete mushrooms and parmesan

300 g 46 zł

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

### Żółte curry z warzywami i ryżem jaśminowym

Yellow curry with vegetables and jasmine rice

350 g 43 zł

*Gluten, seler • Gluten, celery*

### Grzyby smażone w panierce panko podane z sosem tatarskim z papryczkami jalapeño, frytkami i sałatką z warzyw

Panko-crusted mushrooms served with tartare sauce with jalapeño peppers, potato chips and vegetable salad

350 g 58 zł

*Gluten, gorczyca • Gluten, mustard*

### Makaron ryżowy z woka z warzywami, tofu i sosem z tamaryndowca

Wok rice noodles with vegetables, tofu and tamarind sauce

300 g 40 zł

*Gluten, orzechy, seler • Gluten, nuts, celery*

## DESERY DESSERTS

### Pudding z chia podany z kompresowanym ananase i sosem z mango

Chia pudding served with compressed pineapple and mango sauce



140 g 27 zł

### Sałatka owocowa podana z sorbetem

Fruit salad served with sorbet

200 g 24 zł

*Gluten, jaja, laktoza • Gluten, eggs, lactose*