

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Ser straciatella z pomidorami
i sosem malinowym z czosnkiem niedźwiedzim

Straciatella cheese with tomatoes
and raspberry sauce with wild garlic 200 g 79 zł

Laktoza • Lactose



Tatar z pieczonego buraka
z majonezem z lubczyku, cebulką
perłową i pudrem truskawkowym

Roasted beet tartare with lovage mayonnaise,
pearl onion and strawberry powder 140 g 46 zł



Mus z ricotty z majonezem z rukoli,
grejpfrutem, redukcją z pomidora i pistacjami

Ricotta mousse with arugula mayonnaise,
grapefruit, tomato sauce and pistachios 130 g 54 zł

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Hummus z musem z czarnego czosnku,
orzeszkami pinii, kiszunkami i warzywami sezonowymi

Hummus with black garlic mousse, pine nuts,
pickles and seasonal vegetables 150 g 56 zł

Soja, orzechy, siarczyny • Soya, nuts, sulphites



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Sezonowe warzywa w tempurze z duńską remuladą

Seasonal vegetables in tempura with remoulade sauce 350 g 82 zł

Gluten, jaja, gorczyca • Gluten, eggs, mustard



Risotto z minicukinią, czosnkiem
niedźwiedzim i serem gruyère

Risotto with mini courgette, wild garlic and gruyère cheese 300 g 78 zł

Laktoza • Lactose



**Stek z kalafiora marynowanego
w garam masala, z żelem z limonki
oraz majonezem kolendrowym z miętą**

Cauliflower steak marinated in garam masala
with lime gel and coriander mayonnaise with mint



350 g 79 zł

Soja, seler • Soya, celery

**Smażony makaron udon z zielonym curry,
sosem z orzechów ziemnych, chili, grzybami
shitake, bambusem i orzeszkami nerkowca**

Fried udon noodles with green curry, peanut sauce,
chilli, shiitake mushrooms, bamboo and cashew nuts



350 g 76 zł

Gluten, orzechy • Gluten, nuts

DESERY DESSERTS

**Truskawki marynowane w czerwonym pieprzu
z czarnym bzem, kwaśną śmietaną, kruszonką
z białej czekolady i pudrem z hibiskusa**

Marinated strawberries in red pepper, with elderflower,
sour cream, white chocolate crumble and hibiscus powder



150 g 42 zł

Laktoza • Lactose

**Wegańska panna cotta z chia, kokosem,
wiśniami i ciastkiem czekoladowym**

Vegan panna cotta with chia, coconut,
cherries and chocolate biscuit



150 g 42 zł

Gluten, orzechy • Gluten, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan