

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Siekany pomidor z pieczonym bakłażanem, marynowaną gorczycą i majonezem orzechowym

Chopped tomato with roasted eggplant, pickled mustard and hazelnut mayonnaise



150 g 52 zł

Soja, orzechy, gorczyca • Soya, nuts, mustard

Carpaccio z buraka z majonezem z lubczyku, cebulą perłową, czarnym bzem i chipsem z tapioki

Beet carpaccio with lovage mayonnaise, pearl onion, elderberries and tapioca chips



150 g 58 zł

Jaja, soja, gorczyca • Eggs, soya, mustard

Mus z orzecha nerkowca z chili i czarnuszką, konfitowanym pomidorem, warzywami sezonowymi i chipsem z kukurydzy

Cashew mousse with chili and black seeds, tomato confit, seasonal vegetables and corn chip



150 g 56 zł

Orzechy, ziarna sezamu • Nuts, sesame seeds

ZUPY SOUPS

Krem z dyni z cytrusami, czerwonym curry i pestkami dyni

Cream of pumpkin with citrus, red curry and pumpkin seeds



150 ml 48 zł

Orzechy • Nuts

Zupa kokosowa z chlebowcem i kolendrą

Coconut soup with jackfruit and coriander



150 ml 46 zł

Soja, orzechy • Soya, nuts

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Smażony makaron soba z sosem z orzechów ziemnych, chili, grzybami enoki, bambusem i orzeszkami nerkowca

Fried soba noodles with peanut sauce, chili, enoki mushrooms, bamboo and cashews 350 g 67 zł



Gluten, orzeszki ziemne, orzechy • Gluten, peanuts, nuts

Gołąbek z soczewicą, groszkiem, bobem, musem paprykowym i pomidorami

Cabbage roll stuffed with lentils, peas, broad beans, bell pepper mousse and tomatoes 350 g 76 zł



Soja, laktoza • Soya, lactose

Karmelizowana biała kapusta z purée selerowym, sosem z zielonego curry, żelem z rokitnika i majonezem limonkowym

Caramelized white cabbage with celeriac purée, green curry sauce, sea buckthorn gel and lime mayonnaise 350 g 66 zł



Soya, seler • Soya, celery

Risotto szafranowe z warzywami sezonowymi i rabarbarem

Saffron risotto with seasonal vegetables and rhubarb 350 g 68 zł



Laktoza • Lactose

DESERY DESSERTS

Budyń kokosowy z chia i mango

Coconut pudding with chia seeds and mango 150 g 46 zł



Orzechy • Nuts

Sezonowe owoce marynowane w czarnym bzie z lodami z kwaśnej śmietany

Seasonal fruits marinated in elderberries with sour cream ice cream 150 g 49 zł



Laktoza • Lactose



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan