

PRZYSTAWKI APPETIZERS

**Hummus z fasoli z miso,
granatem, ciecierzycą, rodzynkami
i konfitowanym czosnkiem**

Bean hummus with miso, pomegranate,
chickpeas, raisins and garlic confit 180 g **56 zł**
Gluten, soja • Gluten, soya



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

Cashew mousse with chili and black seeds,
tomato confit and seasonal vegetables 150 g **68 zł**
Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



**Carpaccio z pomidorów i truskawek
z limonkowym serkiem mascarpone**

Tomato and strawberry carpaccio
with lime mascarpone 180 g **69 zł**
Laktoza • Lactose



**Tatar z pieczonego buraka z kozim serem,
prażonym słonecznikiem, perłową cebulką
i majonezem malinowym**

Roasted beet tartare with goat cheese, roasted
sunflower seeds, pearl onion and raspberry mayonnaise 150 g **52 zł**
Gluten, soja, laktoza • Gluten, soya, lactose

ZUPY SOUPS

Minestrone z czarną soczewicą i warzywami

Minestrone with black lentils and vegetables 200 ml **50 zł**
Seler • Celery



**Krem z zielonego groszku
z salsą z rzodkiewki i kalarepy**

Cream of green peas with
radish and kohlrabi salsa 200 ml **45 zł**
Laktoza • Lactose



DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

**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**

Laktoza • Lactose



**Stek z kalafiora z orzechami nerkowca,
majonezem miso, mirabelką i purée kalafiorowym**

Cauliflower steak with cashews, miso mayonnaise,
mirabelle plum and cauliflower purée 350 g **79 zł**

Gluten, soja, laktoza, orzechy • Gluten, soya, lactose, nuts

**Ragoût z sezonowych warzyw z sosem pomidorowym,
sałatką z fenkuła i grzanką z bagietki korzennej**

Seasonal vegetable ragoût with tomato sauce,
fennel salad and spicy baguette toast 350 g **72 zł**

Gluten, laktoza, seler • Gluten, lactose, celery

Na życzenie gości wszystkie dania główne możemy przygotować w wersji wegańskiej.
All main courses can be prepared in a vegan version upon request.

DESERY DESSERTS

Wegański crème brûlée

Vegan crème brûlée 150 g **49 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



**Budyń z kaszy jaglanej z kremem
kajmakowym i owocami leśnymi**

Buckwheat pudding with caramelized
milk cream and forest fruit 150 g **46 zł**

Gluten, orzechy • Gluten, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan