

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Hummus z fasoli z miso, granatem, chrupiącą ciecierzycą, rodzynkami, konfitowanym czosnkiem i chrupkim pieczywem

Bean hummus with miso, pomegranate, crispy chickpeas, raisins, garlic confit and crispy bread 180 g **56 zł**

Gluten, soja, orzechy • Gluten, soya, nuts



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 **68 zł**

Orzechy, ziarna sezamu • Nuts, sesame seeds



Carpaccio z figi z trawą żubrową, majonezem dyniowym, chipsem z tapioki i orzechem laskowym

Fig carpaccio with bison grass, pumpkin mayonnaise, tapioca chip and hazelnuts 150 g **69 zł**

Soja, orzechy, gorczyca • Soya, nuts, mustard



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

Roasted beet tartare with goat cheese, roasted sunflower seeds, pearl onion and raspberry mayonnaise 150 g **52 zł**

Jaja, laktoza, gorczyca, siarczyny • Eggs, lactose, mustard, sulphites



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



Krem z grochu z jabłkiem, chrupiącą ciecierzycą i majerankiem

Pea cream with apple, crispy chickpeas and marjoram 160 ml **42 zł**

Soja • Soya



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**

Soja, laktoza • Soya, 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**

Soja, orzechy, seler • Soya, nuts, celery



Panierowane boczniki z jarmużem, brusznicą, sosem mole i cebulką marynowaną w occie balsamicznym

Breaded oyster mushrooms with kale, lingonberries,
mole sauce and onion marinated in balsamic vinegar 350 g **74 zł**

Gluten, jaja, soja, orzechy, ziarna sezamu, siarczyny

Gluten, eggs, soya, nuts, sesame seeds, sulphites



Makaron udon z sosem z tamaryndowca, pak choi, grzybami shimeji i smażonym tofu

Udon noodles with tamarind sauce,
bok choy, shimeji mushrooms and fried tofu 350 g **79 zł**

Gluten, soja • Gluten, soya



DESERY DESSERTS

Budyń z kaszy jaglanej z kremem kajmakowym i owocami leśnymi

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

Orzechy • Nuts



Brownie z buraka z sorbetem mandarynkowym

Beetroot brownie with tangerine sorbet 150 g **49 zł**

Laktoza, orzechy • Lactose, nuts



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan