

PRZYSTAWKI APPETIZERS

**Mus z płatków migdała
z salsą z melona i oliwek,
marynowanymi pomidorami,
werbeną i chipsem z ziarnami**

Almond flake mousse with melon
and olive salsa, marinated tomatoes,
verbena and seed crisps



150 g **65 zł**

Gluten, orzechy, nasiona sezamu, siarczyny • Gluten, nuts, sesame seeds, sulphites

**Siekany burak z liofilizowaną maliną,
kiszoną rzodkiewką, majonezem
koperkowym i orzechami pinii**

Chopped beetroot with freeze-dried
raspberries, pickled radish,
dill mayonnaise and pine nuts



150 g **59 zł**

Gluten, soja, mleko, orzechy • Gluten, soya, milk, nuts

**Focaccia z guacamole z salsą
z ananasa, chili i kolendrą**

Focaccia with guacamole and
a pineapple, chilli and coriander salsa



150 g **62 zł**

Gluten • Gluten

ZUPY SOUPS

**Krem z kukurydzy
z karmelowym popcornem**

Cream of corn with
caramel-flavoured popcorn



200 ml **49 zł**

Mleko • Milk

**Consommé pomidorowe z salsą
z zielonego ogórka i minimozzarellą**

Tomato consommé with green
cucumber salsa and mini mozzarella



200 ml **52 zł**

Mleko, seler • Milk, celery

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

**Smażone brukselki z komosą ryżową,
marynowaną w soku z czarnej porzeczki
cykorią i orzechami nerkowca**

Fried Brussels sprouts with quinoa marinated
in blackcurrant juice, chicory and cashew nuts 280 g **80 zł**

Orzechy • Nuts



**Ratatouille warzywne z fioletowym
ziemniakiem, szpinakiem i serem buratta**

Vegetable ratatouille with purple
potatoes, spinach and burrata 280 g **89 zł**

Mleko, seler • Milk, celery



**Kalafior pieczony w stylu tajskim
z sałatką z glonów wakame i sosem miso**

Thai-style roasted cauliflower with
a wakame seaweed salad and miso sauce 280 g **85 zł**

Soja, nasiona sezamu, siarczyny • Soya, sesame seeds, sulphites



DESERY DESSERTS

**Czekoladowe nasiona szatwii
hiszpańskiej z wiśniami**

Chocolate Spanish sage seeds with cherries 150 g **52 zł**

Gluten, orzechy • Gluten, nuts



**Karmelizowana gruszka
z białym winem i budyniem wegańskim**

Caramelised pear with
white wine and vegan custard 150 g **45 zł**

Gluten, siarczyny • Gluten, sulphites



Obniżona zawartość glutenu
Reduced gluten content



Wegańskie
Vegan

W trosce o Państwa bezpieczeństwo informujemy, że w naszej kuchni używane są: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, orzeszki ziemne, soja i produkty pochodne, mleko, orzechy, seler, gorczyca, nasiona sezamu i mięczaki.

In the interest of your safety, please be advised that our kitchen uses cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy and soy-derived products, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds and molluscs.