

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Carpaccio z buraka z owocami, tofu, rukolą i sosem balsamicznym

Beetroot carpaccio with fruit,
tofu, rocket, and balsamic sauce



140 g 30 zł

Gorczyca • Mustard

Sałata z kolorowymi, chrupiącymi warzywami i sosem winegret

Lettuce with crunchy colorful
vegetables and vinaigrette sauce



200 g 32 zł

Gorczyca • Mustard

Sajgonki nadziewane warzywami i makaronem ryżowym na sosie słodko-kwaśnym

Spring rolls with vegetables and
rice noodles on sweet and sour sauce



200 g 35 zł

Gluten, soja, seler, ziarna sezamu • Gluten, soya, celery, sesame seeds

Sałatka z awokado, grillowaną cukinią, tofu, pomidorkami, granatem, rukolą, buraczkami i prażonym słonecznikiem

Salad of avocado, grilled zucchini, tofu,
cherry tomatoes, pomegranate, rocket,
beetroot, and roasted sunflower seeds



150 g 35 zł

Gorczyca • Mustard

ZUPY SOUPS

Zupa z czerwonej soczewicy i batata, z mlekiem kokosowym i pomidorami

Red lentil and sweet potato soup
with coconut milk and tomato



250 g 30 zł

Krem z pieczonego buraka, z orzechami nerkowca i chipsami z ziemniaków

Baked beetroot cream with cashew nuts and potato chips



250 g 32 zł

Orzechy, seler, siarczyny • Nuts, celery, sulphites



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Żółte curry z warzywami, kolendrą, batatem i brązowym ryżem

Yellow curry with vegetables, coriander, sweet potatoes and and brown rice

Gluten, soja, seler, ziarna sezamu • Gluten, soya, celery, sesame seeds



300 g 48 zł

Cukiniowe spaghetti w ziołowym pesto, z suszonym pomidorem, karczochem, oliwkami i fenkułem na sosie pomidorowo-anyżowym

Zucchini spaghetti in herb pesto, with dried tomato,
artichoke, olives and fennel on anise-tomato sauce

Siarczyny • Sulphites



250 g 45 zł

Gołąbek z kapusty włoskiej nadziewany miksem kasz i warzywami, ze smażonym szpinakiem, groszkiem cukrowym i kiszonym ogórkiem na sosie pomidorowym

Savoy cabbage leaf stuffed with a mix of groats and vegetables,
with fried spinach, sugar peas and pickled cucumber on tomato sauce

Gluten, seler, gorczyca • Gluten, celery, mustard



240 g 50 zł

Szpinakowe pierogi nadziewane borowikami, komością ryżową, tofu i chrupiącą marchwią na pikantnym musie warzywnym

Spinach pierogi stuffed with porcini mushrooms, quinoa,
tofu and crispy carrots on a spicy vegetable mousse

Gluten, soja, siarczyny • Gluten, soya, sulphites



240 g 48 zł

Makaron ryżowy z zielonymi warzywami, imbirem gari i sosem sezamowym

Rice noodles with green vegetables, gari ginger and sesame sauce

Seler, ziarna sezamu • Celery, sesame seeds



280 g 46 zł

DESERY DESSERTS

Buraczkowe ciasto czekoladowe na sosie z pieczonej gruszki i ciecierzycy

Beetroot chocolate cake on roasted pear and chickpea sauce

Gluten, orzechy • Gluten, nuts



150 g 35 zł

Pieczone jabłko z orzechami, żurawiną, płatkami czekolady i cynamonem

Baked apple with nuts, cranberry, chocolate flakes, and cinnamon

Orzechy • Nuts



220 g 35 zł