

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z pieczonego buraka z awokado, szalotką i kwaśnym jabłkiem podany na malinowym winegrecie z prażonymi orzechami nerkowca

Roasted beetroot tartare with avocado, shallot and sour apple, served on raspberry vinaigrette with roasted cashews



120 g 52 zł

Orzechy, gorczyca • Nuts, mustard

Kolorowe sałaty z prażonymi orzechami, owocami, pestkami słonecznika i malinowym sosem winegret

Colorful lettuce with roasted nuts, fruit, sunflower seeds and raspberry vinaigrette



200 g 62 zł

Orzechy, gorczyca • Nuts, 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 62 zł

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

Grilowana tortilla z humusem, burakiem, tofu i sałatą podana z lekko pikantnym sosem z awokado i pomidora

Grilled tortilla with hummus, beet, tofu and lettuce served with a lightly spicy avocado and tomato sauce



180 g 58 zł

Gluten, soja, gorczyca, nasiona sezamu • Gluten, soya, mustard, sesame seeds

ZUPY SOUPS

Krem z buraka z chipsami ziemniaczanymi

Beetroot cream soup with potato chips



250 ml 48 zł

Seler • Celery

Zupa miso z glonami, tofu i zielonymi warzywami

Miso soup with algae, tofu and green vegetables



250 ml 48 zł

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

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Żółte curry z warzywami, kolendrą, batatem i brązowym ryżem

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



300 g 72 zł

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

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 tomato-anise sauce 250 g **68 zł**



Orzechy, siarczyny • Nuts, sulphites

Gołąbek z włoskiej kapusty nadziewany pikantnym miksem kasz, ryżów i warzyw z ragoût z cukinii, groszku cukrowego, borowików i szpinaku, podany na sosie pomidorowym

Savoy cabbage stuffed with a spicy mix of groats, rice and vegetables with ragoût made of zucchini, sugar snap peas, boletes and spinach, served on a tomato sauce 280 g **70 zł**



Gluten, soja, seler, gorczyca • Gluten, soya, celery, mustard

Grillowane warzywa z czarną soczewicą zapiekane pod wegańskim serem, z rukolą i dressingiem balsamicznym

Grilled vegetables with black lentils baked with vegan cheese, served with rocket and balsamic dressing 220 g **62 zł**



Makaron ryżowy w sosie słodko-pikantnym z warzywami, grzybami mun, boczniakiem i sezamem

Rice noodles in sweet and spicy sauce served with vegetables, mun mushrooms, oyster mushrooms and sesame seeds 280 g **68 zł**



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

Szpinakowe pierogi z babką ziemniaczaną i korzennymi warzywami na warzywnym ragoût

Spinach dumplings with potato babka and root vegetables on vegetable ragoût 250 g **66 zł**



Gluten • Gluten

DESERY DESSERTS

Mus malinowy na chrupiącym crunchy ze świeżymi owocami

Raspberry mousse on crunchy crisp with fresh fruit 120 g **48 zł**



Gluten, soja • Gluten, soya

Szafranowa gruszka na carpaccio z ananasa z sorbetem cytrynowym i paloną czekoladą

Saffron pear on pineapple carpaccio with lemon sorbet and caramelized chocolate 150 g **48 zł**



Orzechy, siarczyny • Nuts, sulphites



Ze składników bez glutenu
Gluten-free ingredients



Bez laktozy
Lactose-free



Wegańskie
Vegan