

SZEF KUCHNI POLECA:

PRZYSTAWKA

**TATAKI Z TUŃCZYKA / PONZU / SAŁATKA Z RZODKWI DAIKON /
EDAMAME / ŚWIEŻA KOLENDRA**

*TUNA TATAKI / PONZU / DAIKON RADISH SALAD / EDAMAME / FRESH CILANTRO
THUNFISCH-TATAKI / PONZU / DAIKON-RETTICH-SALAT / EDAMAME / FRISCHER KORIANDER*

55 PLN / 150 G

ALERGENY: RYBY, GLUTEN

ZUPA

**ZUPA Z MŁODEGO SZCZAWIU / JAJKO PRZEPIÓRCZE /
OLIWA Z NATKI MŁODEJ MARCHEWKI**

*YOUNG SORREL SOUP / QUAIL EGG / OLIVE OIL INFUSED WITH YOUNG CARROT TOPS
JUNGE SAUERAMPFER-SUPPE / WACHTELEI / MIT JUNGEN KAROTTENBLÄTTERN
AROMATISIERTES OLIVENÖL*

32 PLN / 250 ML

ALERGENY: JAJKA, LAKTOZA, GLUTEN

DANIA GŁÓWNE

**MAKARON PAPPARDELLE / SEZONOWANA WOŁOWINA /
MASCARPONE / KOLOROWY PIERZ / SER BURSZTYN**

*PAPPARDELLE PASTA / SEASONED BEEF / MASCARPONE / COLORFUL HERBS / AMBER CHEESE
PAPPARDELLE / GEWÜRZTES RINDFLEISCH / MASCARPONE / BUNTE KRÄUTER /
BERNSTEINFARBENER KÄSE*

63 PLN / 300 G

ALERGENY: JAJKA, LAKTOZA, GLUTEN

BOCZNIAK KRÓLEWSKI / ZIELONE WARZYWA / KUS KUS / TERYAKI

*OYSTER MUSHROOMS / GREEN VEGETABLES / COUSCOUS / TERIYAKI
AUSTERNPILZE / GRÜNES GEMÜSE / COUSCOUS / TERIYAKI*

58 PLN / 120/150/150 G

ALERGENY: GLUTEN

**OSSOBUCO CIEŁĘCE / KONFITOWANE ZIEMNIAKI
W ZIOŁACH / MŁODE WARZYWA / GREMOLATA**

*VEAL OSSOBUCO / HERB-INFUSED CONFIT POTATOES / BABY VEGETABLES / GREMOLATA
KALBS-OSSOBUCO / MIT KRÄUTERN AROMATISIERTE CONFIT-KARTOFFELN / JUNGES
GEMÜSE / GREMOLATA*

76 PLN / 250/100/120 G

ALERGENY: GLUTEN, LAKTOZA, JAJKA

DESER

**PTYŚ / MIGDAŁY / MASCARPONE / CYTRYNA /
CZEKOLADA / OWOCE**

*PROFITEROLE / ALMONDS / MASCARPONE / LEMON / CHOCOLATE / FRUIT
WINDBEUTEL / MANDELN / MASCARPONE / ZITRONE /
SCHOKOLADE / OBST*

37 PLN / 150 G

ALERGENY: LAKTOZA, GLUTEN, JAJKA

