



Lunch menu

Poniedziałek

Zupa

Zupa z kiszonych ogórków z koperkiem 12,00 PLN

Dania główne

Pęczotto z kaszy pęczak, szalotką, bocznikami, jarmużem, indykiem sous vide 29,00 PLN

Philly cheese - grillowane bavette z zieloną papryką i cebulką, serem cheddar i frytkami 34,00 PLN

Pierogi ze szpinakiem i serem ricotta z prażoną cebulką 6 szt. 23,00 PLN

VEGAN Faszerowana cukinia komosą ryżową podana z musem z ciecierzycy 29,00 PLN

Deser

Truskawki z bitą śmietaną i słonym karmelem 13,00 PLN

Wtorek

Zupa

Chłodnik z botwiny, ogórka, rzodkiewki z koperkiem i jajkiem 12,00 PLN

Dania główne

Grillowany kurczak podany z kolorową soczewicą i warzywami, placuszkami z cukinii i sosem paprykowym 29,00 PLN

Tacos z szarpaną wołowiną, chipotle, salsa ananasową, guacamole 29,00 PLN

Spaghetti Chitarra z owocami morza, czosnkiem, natką pietruszki i chili 35,00 PLN

Tarta z karmelizowaną czerwoną cebulką z figą i szpinakiem, pomidorami i serem pleśniowym z chrupiącymi sałatami 26,00 PLN

Deser

Torcik czekoladowy - pomarańczowy 14,00 PLN

Środa

Zupa

Kalafiorowy krem z nutą palonego masła z wędzonym twarogiem 14,00 PLN

Dania główne

Tajski kurczak z orzeszkami i ryżem jaśminowym 32,00 PLN

Burger wołowy, chrupiący boczek, ser mimolette, piklowana cebula z oregano, krucha sałata, jajko sadzone, jalapenos, sos tatarski 35,00 PLN

Pierogi z truskawkami podane z jogurtem i miętą 23,00 PLN

VEGAN Kaszotto z buraczkami, tofu i chrupiącym jarmużem 29,00 PLN

Deser

Miodownik z przyprawami korzennymi 15,00 PLN



The Garden Eatery



Czwartek

Zupa

Krem z białych szparagów z winegretem pomidorowym 12,00 PLN

Dania główne

Półdewiczki wieprzowe z musem grzybowym i jarmużem, zawinięte w wędzony boczek i podane z musem z batatów, pieczonym kalafiolem, suszonymi pomidorami i pestkami słonecznika z sosem rozmarynowym 29,00 PLN

Quiche Lorraine z rukolą i pomidorkami wiśniowymi 26,00 PLN

Makaron garganelli ze szparagami, krewetkami, szalotką, rukolą i pomidorami koktajłowymi, zapiekany z serem pleśniowym 35,00 PLN

VEGAN

Zapiekanka z ziemniaków i selera, mus z zielonego groszku 26,00 PLN

Deser

Sernik wiedeński z mango 14,00 PLN

Piątek

Zupa

Bulion grzybowy z pierożkami warzywnymi, kielkami soi, chrupiącym czosnkiem i szczypiorkiem 12,00 PLN

Dania główne

Fishburger - smażony dorsz w panco podany z sałatką z piklowanych warzyw sosem musztardowo - miodowym i warzywnymi frytkami 35,00 PLN

Curry z policzkami wołowymi, warzywami i ryżem jaśminowym 32,00 PLN

Pierogi z serem, ziemniakami, cebulką i gałką muszkatołową w sosie boczniakowym 23,00 PLN

VEGAN

Papryka z tofu, ryż biryani z sosem ajvar 24,00 PLN

Deser

Naleśniki z prażonymi jabłkami i cynamonem 15,00 PLN

Napoje Zimne

Coca Cola, Cola Zero / 0,5 PET 8,00 PLN

Fanta / 0,5 PET 8,00 PLN

Sprite / 0,5 PET 8,00 PLN

Tonic / 0,5 PET 8,00 PLN

Monster / 0,5 puszka 12,00 PLN

Woda Kropla Beskidu n / g / 0,5 PET 4,00 PLN

Fuze Tea / 0,5 PET 8,00 PLN

Burn / 0,25 8,00 PLN

Soki owocowe: pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, grejpfrut, pomidor / 0,33 PET 6,00 PLN

Napoje Gorące

Espresso 9,00 PLN

Americano / pojedyncze espresso / woda 9,00 PLN

Cappuccino / pojedyncze espresso / mleko 12,00 PLN

Latte / pojedyncze espresso / mleko 12,00 PLN

Gorąca czekolada 10,00 PLN

Herbata 6,00 PLN



Lunch menu

Monday

Soup

Pickled cucumber with dill 12,00 PLN

Main course

Peczotto - barley groats, shallot, kale, oyster mushroom and sous vide turkey 29,00 PLN

Philly cheese - grilled bavette with green pepper, onion, cheddar cheese and fries 34,00 PLN

Polish Pierogi with spinach, ricotta and roasted onion 23,00 PLN

VEGAN

Stuffed zucchini with quinoa and chickpeas mousse 29,00 PLN

Dessert

Strawberries with whipped cream and salty caramel 13,00 PLN

Tuesday

Soup

Soup cream served cold with chard, cucumber, radish, dill and egg 12,00 PLN

Main course

Grilled chicked served with coloured lentil, vegetables, fried zucchini and pepper sauce 29,00 PLN

Tacos with pulled beef, chipotle, pineapple salsa and guacamole 29,00 PLN

Spaghetti Chitarra with seafood, garlic, parsley and chili 35,00 PLN

Tart with caramelized red onion, fig, spinach, tomatoes, mold cheese and crispy salad 26,00 PLN

Deser

Chocolate-orange cake 14,00 PLN

Wednesday

Soup

Cauliflower cream with roasted butter and smoked cottage cheese 14,00 PLN

Main course

Thai chicken with nuts and jasmine rice 32,00 PLN

Beef burger with crispy bacon, mimolette cheese, pickled onion with oregano, fried egg, jalapeno, tatar sauce 35,00 PLN

Polish pierogi with strawberries served with mint and yoghurt 23,00 PLN

VEGAN

Kaszotto - Arborio rice, beetroots, tofu and crispy kale 29,00 PLN

Dessert

Honey cake with spices 15,00 PLN



The Garden Eatery



Thursday

Soup

White asparagus cream with tomato vinaigrette 12,00 PLN

Main course

Pork tenderloin with mushroom mousse and kale, rolled in smoked bacon and served with sweet potato mousse, baked cauliflower, dried tomatoes, sunflower seeds and rosemary sauce 29,00 PLN

Lorraine Quiche with rucola and cherry tomatoes 26,00 PLN

Garganelli pasta with asparagus, shrimps, shallot, rucola, cherry tomato and baked with blue cheese 35,00 PLN

VEGAN

Casserole with potatoes, celery and green peas mousse 26,00 PLN

Dessert

Viennese cheesecake with mango 14,00 PLN

Friday

Soup

Mushroom broth with vegetable dumplings, soy sprouts, chive and crispy garlic 12,00 PLN

Main course

Fishburger - fried cod in panko served with pickled vegetable salad, honey mustard sauce and vegetable fries 35,00 PLN

Curry with beef cheeks, vegetables and jasmine rice 32,00 PLN

Polish pierogi with cheese, potatoes, onion, nutmeg and oyster mushroom sauce 23,00 PLN

VEGAN

Pepper with tofu, biryani rice and ajvar sauce 24,00 PLN

Dessert

Pancakes with roasted apples and cinnamon 15,00 PLN

Cold Beverages

Coca Cola, Cola Zero / 0,5 PET 8,00 PLN

Fanta / 0,5 PET 8,00 PLN

Sprite / 0,5 PET 8,00 PLN

Tonic / 0,5 PET 8,00 PLN

Monster / 0,5 puszka 12,00 PLN

Woda Kropla Beskidu n / g / 0,5 PET 4,00 PLN

Fuze Tea / 0,5 PET 8,00 PLN

Burn / 0,25 8,00 PLN

Juice: orange, apple, black currant, grapefruit, tomato / 0,33 PET 6,00 PLN

Hot Beverages

Espresso 9,00 PLN

Americano / single espresso / water 9,00 PLN

Cappuccino / single espresso / milk 12,00 PLN

Latte / single espresso / milk 12,00 PLN

Hot Chocolate 10,00 PLN

Tea 6,00 PLN