

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

ZIELONE SZPARAGI

47 PLN | 260 g

DO WYBORU: JAJKO POCHET LUB JAJKO PO SZKOCKU
Emulsja z czosnkiem niedźwiedzim, szalotka, tymiankowy sos holenderski, zielona oliwa

GREEN ASPARAGUS

CHOICE OF: POACHED EGG OR SCOTCH EGG
Wild garlic emulsion, shallots, thyme hollandaise sauce, green olive oil



RAVIOLI Z KOZIM SEREM I SZPARAGAMI

49 PLN | 220 g

Emulsja z czosnku niedźwiedziego, marynowana szparaga, zioła, chrupiące jabłko

RAVIOLI WITH GOAT CHEESE AND ASPARAGUS

Wild garlic emulsion, pickled asparagus, fresh herbs, crispy apple



SZNYCEL CIEŁĘCY

109 PLN | 430 g

Jajko sadzone, ogórek i szparaga kompresowane w occie z akacją, śmietana z koperkiem, młode ziemniaki z masłem

VEAL SCHNITZEL

Fried egg, cucumber and asparagus compressed in acacia vinegar, dill sour cream, new potatoes with butter



GRILLOWANA BRIOSZ MAŚLANA

33 PLN | 180 g

Kozi ser Manouri, sok pomarańczowy, truskawki

GRILLED BUTTER BRIOCHE

Manouri goat cheese, orange reduction, strawberries



NAPOJE SEZONOWE SEASONAL DRINKS

LEMONIADA SEZONOWA

16 PLN | 250 ml

Sok z cytryny, syrop miętowy, ogórek, suszona limonka, suszone jabłko, mięta, woda gazowana

SEASONAL LEMONADE

Lemon juice, mint syrup, cucumber, dried lime, dried apple, mint, sparkling water

HERBATA MROŻONA *ziola suszu*

19 PLN | 250 ml

Napar miętowo-rumiankowy, syrop z czarnego bzu, sok z cytryny, maliny, mięta

ICED TEA

Mint and chamomile infusion, elderflower syrup, lemon juice, raspberries, mint

KAWA MROŻONA

21 PLN | 250 ml

Espresso doppio, mleko, lody waniliowe, syrop cukrowy, suszona pomarańcza

ICED COFFEE

Double espresso, milk, vanilla ice cream, sugar syrup, dried orange

KOKTAJLE SEZONOWE SEASONAL COCKTAILS

HUGO SPRITZ

36 PLN | 200 ml

Syrop z czarnego bzu, wino musujące, limonka, ogórek, mięta, woda gazowana

HUGO SPRITZ

Elderflower syrup, sparkling wine, lime, cucumber, mint, sparkling water

HUGO SPRITZ 0%

36 PLN | 200 ml

Syrop z czarnego bzu, wino musujące, limonka, ogórek, mięta, woda gazowana

HUGO SPRITZ 0%

Elderflower syrup, sparkling wine, lime, cucumber, mint, sparkling water

WINO MIESIĄCA WINE OF THE MONTH

WŁOCHY, VENETO
- PINOT GRIGIO

GIUSEPPE CAMPAGNOLA

22 PLN | 150 ml

Bukiet dojrzałych owoców — gruszki, żółte jabłka i melon. Na podniebieniu orzeźwiająca nuta brzoskwiń i dojrzałych jabłek, z łagodną kwasowością. Całość krągła, lekko kwiatowa, z subtelną nutą przypraw.

110 PLN | 750 ml

GIUSEPPE CAMPAGNOLA

A bouquet of ripe fruits — pear, yellow apple, and melon. On the palate, refreshing notes of peach and ripe apples with gentle acidity. Rounded and slightly floral, with a subtle hint of spice.

ZAPRASZAMY DO ODKRYCIA SMAKÓW SEZONU!
DISCOVER THE FLAVORS OF THE SEASON!