

Smak Lata

PRZYSTAWKA | APPETIZER

Szparagi grillowane z szynką parmeńską

Grilled asparagus with parma ham

sos bearneseński, jajko poche, grzanka, sałaty

béarnaise sauce, poached egg, toast, salad greens



34 PLN

ZUPY | SOUPS

Chłodnik z botwiny z jajkiem

Chilled beetroot leaf soup with egg



26 PLN

Chłodnik truskawkowy z kozim serem

Chilled strawberry soup with goat's cheese



24 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Polędwica z dorsza

Cod fillet

**bób, szparagi, sos śmietanowy z kawiozem,
purée ziemniaczane**

*broad beans, asparagus, cream sauce with caviar,
mashed potatoes*



75 PLN

Polędwiczka wieprzowa

w ziołach prowansalskich

Pork tenderloin with provençal herbs

**grosek zielony, soczewica, białe szparagi,
sos z czerwonej cebuli, kurki sautéowane**

*green peas, lentils, white asparagus,
red onion sauce, sautéed chanterelles*



52 PLN

MAKARON | PASTA

Makaron casarecce

Casarecce pasta

w sosie miętowym z bobem i chrustem z boczku

in mint sauce with broad beans and crispy bacon



36 PLN

DESER | DESSERT

Delikatny mus mascarpone

Delicate mascarpone mousse

z karmelizowanym jabłkiem na spodzie z mlecznej czekolady
with caramelised apple on a milk chocolate base



24 PLN

NAPOJE

Kawa mrożona / shake kawowy

Iced coffee / coffee shake

espresso doppio, lody waniliowe, mleko,
bita śmietana, ciastko

*double espresso, vanilla ice cream, milk,
whipped cream, cookie*

23 PLN

Ice tea - truskawka, bazylia

Strawberry & basil iced tea

earl grey, bazylia, truskawka, 20 ml soku z cytryny,
15 ml syropu cukrowego

*earl grey, basil, strawberry, 20 ml lemon juice,
15 ml sugar syrup*

23 PLN

Ice tea - mango, bez

Mango & elderflower iced tea

sencha, mango, 10 ml soku z cytryny, 15 ml syrop z bzu

sencha, mango, 10 ml lemon juice, 15 ml elderflower syrup

23 PLN

