





Przystawki

Kofta wołowa / ceviche z mango / letnia sałata / prażone migdały / szparagi

Beef kofta / mango ceviche / summer lettuce / roasted almonds / asparagus

34 zł



Tatar wołowy / pikle homemade / masełko lubczykowe

Beef tartare / homemade pickles / lovage butter

38 zł



Pita / hummus z botwiny / mleczko kokosowe / kotleciki z ciecierzycy / tabbuleuh / kolendra

Flatbread / beetroot hummus / coconut milk / chickpea cutlets / tabbuleuh / coriander

29 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Soki owocowe/ fruit juice 0,2 l	9 zł
Woda mineralna/ mineral water Perlage 0,25 l	8 zł
Woda mineralna/ mineral water Perlage 0,7 l	14 zł
Coca cola/ coca cola zero 0,2 l	8 zł
Sprite 0,2 l	8 zł
Fanta 0,2 l	8 zł



Gluten/ Gluten wheat



Orzeszki ziemne/ Peanuts



Orzechy/ Nuts



Sezam/ Sesame



Siarczany/ Sulphur dioxide



Mak/ Poppy seeds



Seler/ Celery



Jajka/ Eggs



Laktoza/ Lactose



Ryby/ Fish



Musztarda, gorczyca/
Mustard



Desery

Tradycyjna pascha żydowska bakalie / czekolada / coulis porzeczkowy

Traditional Jewish pascha
delicacies / chocolate / currant coulis

21 zł



Ciasto dnia według Szefa Kuchni z dodatkami

Chef's Cake of the day, with accomplishments

19 zł



Zupy/Soup

Krem migdałowy / szparagi / pesto z tulipana

Almond cream / asparagus / tulip pesto

25 zł



Rosół drobiowo – wołowy / kulki macowe / natka pietruszki / marchewka

Beef-chicken broth/ matza balls/ parsley leaf/ carrots

22 zł



Zupa nowalijkowa / fenkuł / pomidor marynowany w bazylii / domowe spaetzle

Early vegetables soup / fennel / tomato marinated in basil / homemade spaetzle

27 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES



Dania główne/ Main courses

Stek z antykotu / jus wołowy / zielony pieprz / puree z gorczycy / sałatka z edamame / szparagi / miętowe cherry

Beef entrecote steak / beef jus / green pepper / mustard puree / Salad with edamame / asparagus / mint cherry

79 zł



Schab cielęcy z kostką / pieczona gryka w tempurze / duszone nowalijki / piklowany rabarbar / kiszona rzodkiew

Veal loin with bone/ baked buckwheat in tempura / early vegetables / pickled rhubarb/ pickled radish

59 zł



Pierś z kaczki / hummus z botwiny / kaczy jus / pomarańcze / karmel / rabarbar / pesto z sałaty masłowej

Duck breast / beet hummus / duck jus sauce / orange / caramel / rhubarb / butter lettuce pesto

53 zł



Kurczak zagrodowy szpikowany szparagiem i bursztynem / puree z bobu ze szpinakiem / młoda marchew confitowana z rodzynkami i kardamonem/ oliwa ziołowa

Farm chicken stuffed with asparagus and amber cheese / broad beans and spinach puree / confit young carrots with raisins and cardamom/ herb olive

39 zł



Sandacz / fenkuł / podgrzybek / czarny ryż / wiosenny julienne / limonka w syropie klonowym

Pike perch/ fennel/ scallop/ black rice/ spring veg julienne/ lime/ maple syrup

46 zł



Tagliatelle / szparagi / piniole / pesto / szpinak baby / miętowe cherry

Tagliatelle/ asparagus/ pine nuts/ pesto baby spinach/ mint cherry

38 zł



PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

PODANE CENY ZAWIERAJĄ PODATEK VAT/ ALL PRICES INCLUDE TAXES

