

Menu restauracji

PRZYSTAWKI	DANIA GŁÓWNE
Podplomyk z truflą VEG 23 pasta truflowa/ szpinak/ mascarpone / mozzarella/ sriracha	Sandacz opolski 56 gnocchi/ kalafior/ marchew/ koper/ młoda kapusta
Podplomyk z krewetkami 29 sos pomidorowy/ salami/ rukola / mozzarella/ grana padano	Pierś z kurczka ze skórą 32 młody ziemniak/ marchew/ szczypior/ koper/ szparagi/ olej z czosnku niedźwiedziego
ZUPY	Stripsy z kurczaka 27 frytki stekowe/ sałata/ dresing
Krem z pomidora VEG 16 pomidor/ warzywa korzeniowe/ olej z natki marchewki	Rigatoni VEG 31 kapary/ oliwki/ emigrano/ szpinak/ pomidory
Krem z młodego szczawiu VEG 16 ziemniak/ jajko/ oliwa szczypiorkowa	Kaczka pieczona ½ 52 kopytka/ kapusta czerwona/ jabłko/ rabarbar
Barszcz ukraiński VEG 17 warzywa korzeniowe/ burak/ lubczyk/ biała fasola	Policzki wołowe 54 warzywa korzeniowe/ papryka/ groszek/ pureé ziemniaczane/ demi-glace
SAŁATY	Kluski z twarogiem owczym VEG 29 ser owczy z sernicy dolnośląskiej/ ser krowi/ masło szałwiowe
Sałatka Cezar 29 sałata/ grzanki ziołowe/ grana padano/ orzechy nerkowca/ kapary/ anhovies	DESER
z krewetkami na maśle +17 z pieczony filetem z kurczaka +12 z falafelem z ciecierzycy i kukurydzy +14	Pudding czekoladowy 24 lody waniliowe/ gorzka czekolada/ brzoskwinia z zielonym pieprzem
Hummus VEG 26 papadum/ ciecierzycy/ pieczona papryka/ sezam/ młoda marchew	Mascarpone z malinami 24 ser mascarpone/ maliny mrożone/ maliny liofilizowane
	Knedle 19 truskawka/ kwaśna śmietana/ prażone otręby owsiane/ orzech nerkowca

VEG – dania wegetariańskie

CHĘTNIE odpowiemy na Państwa pytania dotyczące obecności konkretnych produktów lub składników w naszych daniach. Uprzejmie prosimy o poinformowanie obsługi o jakichkolwiek alergiach pokarmowych lub specjalnych wymaganiach dietetycznych, o których powinniśmy wiedzieć, przygotowując Państwa zamówienie.



JAKUBUS