

MENU SEZONOWE

PRZYSTAWKA

Bruschetta ze świeżymi pomidorami, tapenadą z oliwek, bazylią, kiełkami oraz oliwą pietruszkową i kremem balsamicznym	25 PLN
<i>Bruschetta with fresh tomatoes, olive tapenade, basil, sprouts and parsley olive with balsamic cream</i>	/180 g

ZUPA

Krem z zielonego groszku z miętą i ziołowym grissini	24 PLN
<i>Green peas cream soup with mint and herbal grissini</i>	/250 ml

SALATKA

Salatka z młodym bobem, granatem, rukolą, pomidorkami koktajlowymi, kiełkami i winegretem ziołowym	34 PLN
<i>Salad with young broad beans, pomegranate, arugula, cherry tomatoes, sprouts and herb vinaigrette</i>	250 g

MAKARONY

Ravioli ze szpinakiem i ricottą di Bufala, podawane z rukolą i płatkami migdałów	37 PLN
<i>Spinach ravioli with ricotta di Bufala, served with rarugula and almond flakes</i>	/300 g

DESERY

Puchar lodowo-sorbetowy z owocami	30 PLN
<i>Ice cream & sorbet cup with fruits</i>	/220 g

ORZEŹWIAJĄCE NAPOJE

Lemoniada smakowa	20 PLN / 400 ml
<i>Flavoured Lemonade</i>	40 PLN / 1l
Kawa mrożona	20 PLN
<i>Iced coffee</i>	
Virgin Mojito	20 PLN / 300ml
<i>7 up, mięta, limonka</i>	
<i>7 up, mint, lime</i>	
Virgin Sex On The Beach	20 PLN / 300ml
<i>sok pomarańczowy, syrop kokosowy, syrop grenadina</i>	
<i>orange juice , coconut syrup, grenadine syrup</i>	
Herbata mrożona	22 PLN / 400ml
<i>Ice Tea</i>	