

# ZIELONE MENU

Rezygnując z jedzenia mięsa wywierasz pozytywny wpływ na ŻYCIE ZWIERZĄT, NASZĄ PLANETĘ i SWOJE ZDROWIE!



## Menu wegetariańskie

Serwujemy dania w 100% bez mięsa.

<b>SAŁATKA KOZI SER</b>   250g mix sałat   gruszka   jabłko   orzechy włoskie   kozi ser   vinegret orzechowy 8, 10	<b>31 PLN</b>
<b>KOPYTKA MARCHEWKOWE Z ZIELONYMI WARZYSZKAMI</b>   350g kurki   orzechy włoskie   szpinak   cukinia   papryka zielona   groszek 7, 8	<b>37 PLN</b>
<b>PAPARDELLE Z DYNIA, SUSZONYMI POMIDORAMI, ORZESZKAMI ZIEMNYMI I WĘDZONYM TOFU</b>   350g papardelle   suszone pomidory   dynia   orzeszki ziemne   tofu   cebula   czosnek 1, 3, 5, 8	<b>37 PLN</b>

## Menu wegańskie

Serwujemy dania bez użycia składników pochodzenia zwierzęcego. Wszystkie dania składają się w 100% z roślin.

<b>KREM Z KAPUSTY KISZONEJ Z KMINKIEM, TYMIANKIEM I PITA</b>   250g kapusta kiszona   cebula   marchew   pietruszka   seler   czosnek   miód 9	<b>26 PLN</b>
<b>FLAKI Z BOCZNIAKÓW</b>   250g bocznik   marchew   seler   pietruszka   cebula   majeranek   gałka muskatołowa 9	<b>26 PLN</b>
<b>STEK Z KALAFIORA W SOSIE TERIYAKI Z PUREE Z GROSZKU Z MIETĄ</b>   350g kalafior   sos teriyaki   groszek zielony   mięta   kalafior 1, 6, 11	<b>39 PLN</b>
<b>TARTA PISTACJOWA</b>   120g mąka pszenna   kakao   mleko sojowe   czekolada gorzka   pistacje   olej kokosowy   ksylitol 1, 6, 8	<b>32 PLN</b>
<b>BOUNTY</b>   120g mąka pszenna   ksylitol   kakao   wiórki kokosowe   mleko kokosowe   czekolada gorzka   olej   mleko sojowe 1, 6	<b>24 PLN</b>

Alergeny:

1 gluten | 2 skorupiaki | 3 jaja | 4 ryby | 5 orzeszki ziemne | 6 soja | 7 białka mleka i laktoza | 8 orzechy | 9 seler | 10 gorczyca | 11 ziarna sezamu | 12 dwutlenek siarki | 13 łubin | 14 mięczaki