

Menu Sezonowe

Szef Kuchni poleca!



Przystawka

Burrata z nowalijkami i oliwą bazyliową - 37 ✓
Burrata with spring vegetables and basil oil (3,8,14)

Zupa

Barszcz biały z kielbasą, jajkiem i świeżym majerankiem - 29
White borsch soup with sausage, egg and fresh marjoram (1,3,4)

Danie Główne

**Boczek pieczony w sosie miodowo musztardowym
ze smażoną rzodkiewką i musem z batata - 59**
Pork belly in honey and mustard sauce
with fried raddish and sweet potato puree (3,6)

**Biała kielbasa z puree chrzanowym
i sosem z czerwonego wina - 41**
Sausage and horseradish mash with red wine sauce (3,6)

Bakłażan zapiekany w czerwonym winie z kaparami - 46 ✓
Baked aubergine with white wine emulsion and capers (3,6)

Deser

Fondant czekoladowy z lodami waniliowymi - 33
Chocolate lava cake with vanilla ice cream (1,3,4)

ALERGENY

1. Gluten / 2. Ryby i pochodne / 3. Laktoza / 4. Jaja i pochodne / 5. Orzeszki ziemne / 6. Soja i pochodne / 7. Nasiona sezamu /
8. Orzechy i pochodne / 9. Seler i pochodne / 10. Dwutlenek siarki i siarczany / 11. Mięczaki i pochodne /
12. Skorupiaki i pochodne / 13. Gorczyca i pochodne / 14. Łubin i pochodne / 15. Grzyby

DO RACHUNKU POWYŻEJ 6 OSÓB, DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%

REZERWACJA STOLIKA
+48 602 414 045



ORGANIZACJA PRZYJĘĆ
+48 602 414 055