

MENU JESIENNE / AUTUMN MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

-  Cappelli orkiszowe z brokołem i prażonymi migdałami 35 zł
na musie serowym
Spelt cappelli with broccoli and roasted almonds on cheese mousse

ZUPY / SOUPS

-  Krem paprykowy z prażonymi orzechami pinii 24 zł
Cream of pepper with roasted pine nuts

MAKARONY / PASTAS

- Czarne fusilloni z pesto bazyliowym 40 zł
z dodatkiem kurczaka i pomidorka cherry
Black fusilloni with basil pesto, chicken and cherry tomato

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- Kurczak w panierce sezamowo-serowej 35 zł
Chicken in sesame-cheese breadcrumbs
- Łosoś w cieście winnym na puree cytrynowo - limonkowym 72 zł
z blanszowanym szpinakiem
Salmon in wine batter on lemon-lime puree with blanched spinach
- Tagliata z polędwicy wołowej na mixie sałat z kulkami cheddar 80 zł
Beef tenderloin tagliata on mixed salad with cheddar balls

DESER / DESSERT

- Murzynek z konfiturą malinową 29 zł
Chocolate cake with raspberry jam

DODATKI / EXTRAS

-  Purée z cebulką 11 zł
Puree with onion
-  Sałatka z ogórka kiszzonego 11 zł
Salad with pickled cucumber