


MENU WIOSENNE / SPRING MENU

PRZYSTAWKI / STARTERS

-  Tatar z mango i awokado z dodatkiem oliwy limonkowo-tymiankowej 36 zł
Mango and avocado tartare with lime and thyme olive oil

ZUPY / SOUPS

- Kapuśniak z młodej kapusty z dodatkiem różyczki kalafiora 24 zł
Cabbage soup made of young cabbage with cauliflower

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- „Polsko- chorwacki burek " na sosie pomidorowym 41 zł
(czas oczekiwania 25 min) (farsz wieprzowy)
"Polish-Croatian dish" with tomato sauce (waiting time 25 min) (pork stuffing)

- Gulasz drobiowy z cepelinkami 43 zł
Stew chicken with dumplings

- Łosoś grillowany z dodatkiem pianki szpinakowej 45 zł
Grilled salmon with spinach foam

- Filet z kurczaka w sosie wiosennym 58 zł
z warzywami oraz purée z batata
Chicken fillet in spring sauce with vegetables
and sweet potato purée

DODATKI / EXTRAS

-  Purée z batata 12 zł
Sweet potato purée

-  Mizeria 12 zł
Cucumber salad

DESER / DESSERT

- Bomba lodowa | czekolada, mango, truskawka | 28 zł
Ice bomb | chocolate, mango, strawberry |