

## PRZYSTAWKI



Tatar wołowy z suszonym żółtkiem  
cebula, ogórki konserwowe, wątróbka  
z dorsza, marynowana czerwona cebula,  
musztarda francuska, sos z rukoli,  
pieczywo, masło

29,-

Krewetki na białym winie (5szt)

czosnek, natka pietruszki, papryczka  
chili, emulsja winno-maślana, rukola,  
pieczywo

29,-

Pieczony batat z wędzonym twarogiem

biała i czerwona cebula marynowana w  
occie, oliwa ziołowa, rukola, kolendra

18,-

Sery wędzone

sery marynowane w białym i czerwonym  
winie z dodatkiem przypraw korzennych,  
wędzone przez naszych kucharzy  
na drzewie bukowym, chutney  
z rokitnika, sos różany, pieczywo

39,-

Zestaw przekąsek

panierowane kalmary (4szt.), smażona  
papryczka jalapeño  
faszerowana serem (2szt.), krążki  
cebulowe w panierce (6szt.),  
nachosy zapiekane z serem, majonez

chipotle

28,-

## ZUPY

Rosół gotowany na szpondrze wołowym  
oraz pieczonym kurczaku

makaron, marchewka, natka pietruszki

13,-

Krem z dyni i kwaśnych jabłek

włoska grzanka cantuccini z migdałami  
i rozmarynem, chips z jarmużu

15,-

Węgierska zupa z pikantną kietbasą

cukinia, papryka żółta, zielona i  
czerwona, cebula, pomidory pelati,  
marchew, pietruszka, seler, crème  
fraîche, pieczywo

17,-

## SALATKI

Sałatka WINOGRONO

sałaty, ser kozi, wędzona śliwka,  
gruszka kompresowana w pomarańczy,  
orzechy włoskie w słonym karmelu,  
sos winegret cytrusowo-ziołowy

28,-

Sałatka z kaczką

ssałaty, pierś z kaczki gotowana metodą  
sous vide, fileciki z pomarańczy,  
liczi kompresowane w mleku kokosowym,  
żelka o smaku liczi,  
chutney mango z kolendrą,  
chips z grejpfruta

29,-

# MENU

## DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej

gratin z batata, smażony jarmuż z boczniakiem, cebula, czosnek,  
sos żubrówkowy

69,-

Poledwiczka wieprzowa w boczku

ziemniaki ze skórką, puree z dyni i marchwi, pasternak z groszkiem  
i czosnkiem, sos z koziego sera

39,-

Pierś z kurczaka

smażona pierś z kurczaka z Ndują (włoska, ostra kietbasa o miękkiej  
konsystencji), gnocchi bazyliowe, brukselka,

31,-

Kotleciki jagnięce z wieprzowiną i kaszą bulgur

mielone kotleciki doprawione cynamonem, miętą i kminkiem z dodatkiem  
cebuli, ser halloumi, marynowana cebula, hummus buraczany,

krem miętowy, szpinak, pita

38,-

Smażone kawałki polędwiczki wieprzowej

frytki, sałaty z marchewką, sos jogurtowo-majonezowy  
ze smażonym boczkiem

29,-

Ryba Mahi Mahi w cytrusowej marynacie

ryż jaśminowy na mleku kokosowym, cukinia w zalewie, smażony kalafior  
z pudrem orzechowym, sos z orzeszków ziemnych

38,-

Tofu w sosie tikka masala

smażone tofu, sos warzywny na bazie pomidorów i żółtego curry  
z dodatkiem mleka kokosowego doprawiony anyżem i kardamonem,

ryż jaśminowy

22,-

Sezonowe danie wege

Zapytaj kelnera co dziś przygotowaliśmy



bez glutenu (może zawierać śladowe ilości glutenu)



wegetariańskie



wegańskie

ostre



idealne dla dwóch osób