



ZIMOWE MENU | WINTER MENU

TARTA SZPINAKOWA Spinach Tart [1/2/3/6/w] 32 Zł

szpinak, pomidor suszony, feta, sos czosnkowy | spinach, dried tomato, feta cheese, garlic sauce

ZUPA BOROWIKOWA Boletus Mushroom soup [1/2/6/w] 34 Zł

śmietana, łazanki | sour cream, square noodles

KREM Z FASOLI Bean cream soup [1/b] 34 Zł

wołowina, czarna fasola, awokado, chili, cebula | beef, black bean, avocado, chilli, onion

GICZ JAGNIĘCA Lamb shanks [1/2/3/6] 79 Zł

zapiekanka ziemniaczana z warzywami, sos własny | baked potatoes with vegetables, gravy sauce

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI Tagliatelle with shrimps [2/6/11/12/w] 59 Zł

tagliatelle szpinakowe, krewetki, czosnek, pomidor cherry, chili, oliwa, grana padano
spinach tagliatelle, shrimps, garlic, cherry tomato, chilli, olives, grana padano

KARMAZYN Rose fish [1/2/4/w] 69 Zł

purée z kalafiora, buraki, cytryna | cauliflower purée, beetroot, lemon

SALATKA Z ŁOSOSIEM Salmon Salad [1/4/8/14/b/w] 52 Zł

łosoś marynowany, szpinak, rukola, sałata, oliwki, kaki, winegret, orzechy nerkowca
marinated salmon, spinach, arugula, salad, olives, persimmon, vinaigrette, cashew nuts

BEZA Meringue [2/3/6/14/w] 26 Zł

mascarpone, śmietana, mango | mascarpone, sour cream, mango

CIASTO CZEKOLADOWO-PIERNIKOWE Chocolate-ginger bread cake 26 Zł

sos cynamonowy, lody, orzechy włoskie, migdały | cinnamon sauce, ice cream, walnuts, almonds

ELIKSIR IMBIROWO-CYTRYNOWY Ginger-lemon elixir 24 Zł

imbir, miód, pomarańcza, kurkuma | ginger, honey, orange, turmeric

CZEKOLADOWY GRZANIEC Hot chocolate with Baileys 29 Zł

czekolada, Baileys, cukier trzcinowy, bita śmietana, skórka pomarańczowa
chocolate, Baileys, cane sugar, whipped cream, orange peel

