

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Gazpacho - chłodnik z pomidorów, grzanka z pesto bazyliowym [300g] 26,00
Gazpacho - cold tomato soup, toast with basil pesto.

Kwiaty cukinii w tempurze, nadziewane ricottą z ziołami, chutney owocowy [2 szt] 38,00
Tempura fried zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and herbs, fruits chutney. /2pcs/

Bruschetta z kurkami, bób, ser stracciatella, pikolwana szalotka [250g] 39,00
Bruschetta with chanterelles, broad beans, stracciatella cheese, pickled shallots.

Spaghetti z kalmarami baby, chorizo, bisque, sos maślany z cytryną i kolendrą [200g] 56,00
Spaghetti with baby squid, chorizo, bisque, butter sauce with lemon and coriander.

Pizza Finferli - sos serowy, smażone kurki, cebula, grana padano, oliwa pietruszkowa -v 49,00
Finferli pizza - cheese sauce, fried chanterelles, onion, grana padano cheese, parsley olive oil.

Panna cotta na maślance, konfitura z rabarbaru i truskawek, kruszonka z białej czekolady, świeże maliny [180g] 28,00
Panna cotta made with buttermilk, rhubarb and strawberry jam, white chocolate crumble, fresh raspberries.

SANGRIA wg naszej oryginalnej receptury Sangria according our original recipe

kiel 350ml / dzbanek 1litr

Sangria original - wino czerwone, cointreau, sok z cytrusów, woda gazowna, świeże owoce sezonowe 32,00 | 98,00
Red wine, cointreau, citrus juice, sparkling water, fresh seasonal fruits.

Sangria blanco - wino musujące, cointreau, sok z cytrusów, sok jabłkowy, woda gazowana, świeże owoce sezonowe 32,00 | 98,00
Sparkling wine, cointreau citrus juice, apple juice, sparkling fresh seasonal fruits.