

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Chłodnik z botwinki, jajko mollet, kozi ser [300g] 26,00
Beet leaves cold soup, mollet egg, goat cheese.

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/

Grillowane szparagi, cytrynowa stracciatella, pesto bazyliowe, migdały [150g] 38,00
Grilled asparagus, lemon stracciatella, basil pesto sauce, almonds.

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 Szparagowa - pesto bazyliowe, biała mozzarella, szparagi grillowane, pomidor koktajlowy, szalotka, parmezan-v 49,00
Asparagus-basil pesto sauce, white mozzarella, grilled asparagus, cherry tomato, shallot, grana padano cheese.

Semifreddo z gorzką czekoladą i wanilią, kruszonka kokosowa, rabarbar [120g] 29,00
Dark chocolate and vanilla semifreddo, coconut crumble, rhubarb.

SANGRÍA wg naszej oryginalnej receptury

Sangria according our original recipe

kiel 350ml / dzbanek 1litr

Sangria original - wino czerwone, cointreau, sok z cytrusów, woda gazowana, 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.