

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/	
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 maślanec, 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.	