

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

Grillowane szparagi, cytrynowa stracciatella, czosnek niedźwiedzi, migdały [150g]	38,00
Grilled asparagus, lemon stracciatella, wild garlic, almonds.	
Krem z pora i ziemniaka, pieczona kaszanka [300g]	28,00
Leek and potato cream soup, roasted black pudding.	
Makaron fazzoletti z pieczonym królikiem, zielone szparagi, świeży szczypiorek, płynne żółtko [230g]	46,00
Fazzoletti pasta with roasted rabbit, green asparagus, fresh chives, egg yolk.	
Pizza Szparagowa – pesto bazyliowe, biała mozzarella, szparagi grillowane, pomidor koktajlowy, szalotka, parmezan-v	48,00
Asparagus-basil pesto sauce, white mozzarella, grilled asparagus, cherry tomato, shallot, grana padano cheese.	
Krem pistacjowy, biała czekolada z mascarpone, maliny, wata cukrowa [120g]	31,00
Pistachio cream, white chocolate with mascarpone cheese, raspberries, cotton candy.	

SANGRÍA 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.	