

Menu

WIOSNA



PRZYSTAWKI / APPETIZERS

TATAR Z TUŃCZYKA
szalotka/chili/awokado/kolendra/grzanka
Tuna tartare
shallot/chili/avocado/coriander/toast
33 ZŁ / 80G

WĘDZONE GRILLOWANE SZPARAGI
bekon/żółtko/rzodkiewka/migdały/Grana Padano
Smoked grilled asparagus
bacon/yolk/radish/almonds/Grana Padano
28ZŁ / 100G/80G

ROSTBEF WOŁOWY
pomidory koktajlowe/musztarda francuska/roszponka/krakersy
Beef roast
cherry tomatoes/French mustard/salad's lettuce/crackers
29 ZŁ / 80G/80G

ZUPA LIMONKOWA Z OWOCAMI MORZA
mleko kokosowe/zielone warzywa/kolendra
Lime soup with seafood
coconut milk/green vegetables/coriander
25 ZŁ / 300ML

ZUPA Z KURCZAKIEM
pomidory/warzywa sezonowe/nachos/
Grana padano/crème fraiche
Chicken soup
tomatoes/seasonal vegetables/nachos/
Grana padano/crème fraiche
23 ZŁ / 300ML

SAŁATKA Z MŁODYMI PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI
kurczak/bób/szynka dojrzewająca/
nowalijki/ziołowy jogurt
Salad with young baked potatoes
chicken/broad beans/ripening ham/spring
rolls/ herbal yoghurt
35 ZŁ 120G/250G

TAGLIATELLE POMIDOROWE Z KREWETKAMI
sos winno-maślany/natka
Tomato tagliatelle with shrimps
wine-butter sauce/parsley
46 ZŁ / 160G / 5SZT

SZEF KUCHNI POLECA / THE CHEF RECOMMENDS

PÂTÉ DE CANARD
kacza wątróbka/truskawka/rzodkiewka/masło/grzanka
Paté de canard
duck liver/strawberry/radish/butter/toast
25 ZŁ / 80G/80G

MAKARON CASTELLANE Z KACZKĄ
warzywa sezonowe/sos sojowy/dymka
Castellane pasta with duck
seasonal vegetables/soy sauce/spring onions
36 ZŁ / 140G/100G/50G

Szef Kuchni poleca, czyli
KACZKA w roli głównej

PIERŚ Z KACZKI
gnocchi z młodymi burakami/groszek cukrowy/
pak choi/maliny/zielony pieprz
Duck breast
Gnocchi with young beets/sugar peas/
pak choi/raspberries/green pepper
58 ZŁ / 180G /250G

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE / MAIN MEAT DISHES

KURCZAK W ZIOŁACH
młode ziemniaki/bób/rzodkiewka/sos szczypiorkowy
Chicken in herbs
new potatoes/broad beans/radish/chive sauce
39 ZŁ / 180G/250G

ŻEBRO WIEPRZOWE
frytki z cukinii/kasza kuskus/bób/
rzodkiewka/musztarda francuska
Pork rib
zucchini fries/couscous/broad
beans/radish/french mustard
42 ZŁ / 170G/250G

ROLADA WOŁOWA
kluski śląskie/modro kapusta/sos własny
Beef roulade
silesian noodles/red cabbage/own sauce
55 ZŁ / 170G/250G

GÓRKA CIEŁĘCA Z KOŚCIĄ
zielony groszek/pak choi/pomidory koktajlowe
Hill of veal on the bone
green peas/pak choi/cherry tomatoes
65 ZŁ / 170G/250G

ŁOSOŚ Z CRUNCHEM PIETRUSZKOWYM
kasza kuskus/nowalijki/sos cytrynowy
z krewetkami
Salmon with parsley crumbs
couscous/ spring vegetables/ lemon
sauce with shrimps
69 ZŁ / 170G/250G

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
młode ziemniaki /zielone warzywa/Aioli z szafranem
Beef tenderloin steak
new potatoes/green vegetables/Aioli with saffron
99 ZŁ / 200G/250G


Menu

VEGE MENU




PRZYSTAWKI / APPETIZERS


 **TATAR Z CUKINII**
suszone pomidory/chili/awokado/grzanka
Zucchini tartare
dried tomatoes/chili/avocado/toast
21 ZŁ 80G/80G

 **„BRUSCHETTA”**
chleb buraczany/pomidory/oliwki
Kalamata/kapary/bazylija/Dijon
"Bruschetta"
beetroot bread/tomatoes/Kalamata
olives/capers/basil/Dijon
23 ZŁ / 140G


PLACEK Z KUKURYDZY
papryka/zielone warzywa/
rzodkiewka/jogurt/mięta
Pone
pepper/green vegetables/radish/yoghurt/mint
21 ZŁ / 140G

 **SAŁATKA Z ZIOŁOWYMI FALAFELAMI**
kuskus/nowalijki/granat/winegret cytrynowy
Salad with herbal falafels
couscous/ spring vegetables/
pomegranate/ lemon vinaigrette
35 ZŁ / 120G/250G

KREM Z POMIDORÓW I PIECZONYCH BAKŁAŻANÓW 
crunch pietruszkowy/krakersy
Cream of tomatoes and baked eggplants
parsley crunch/crackers
21ZŁ / 300ML

ZUPA LIMONKOWA Z PIECZONYM TOFU 
mleko kokosowe/zielone warzywa/oliwa kolendrowa
Lime soup with baked tofu
coconut milk/green vegetables/coriander oil
21 ZŁ / 300ML

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

 **KROKIETY Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW**
por/nowalijki/sos szczypiorkowy
Young potato croquettes
leek/ spring vegetables/ chive sauce
26 ZŁ / 150G /200G

RAVIOLI SZPINAKOWE
szparagi/ricotta/oliwa pomidorowa/szczypiorek
Spinach ravioli
asparagus/ricotta/tomato oil/chive
32 ZŁ / 4 SZT.


 **KALAFIOR BBQ**
kasza kuskus/nowalijki/zielony groszek
BBQ cauliflower
couscous/ spring vegetables/ green peas
28 ZŁ / 150G/230G

GNOCCHI Z MŁODYMI BURAKAMI
rzodkiewka/bób/pesto cytrynowe
Gnocchi with young beets
radish/broad beans/lemon pesto
25 ZŁ /200G/100G

DESERY / DESSERTS

KREM WANILIOWY
biszkopt jeżynowy/truskawka/biała czekolada
Vanilla cream
blackberry sponge cake/strawberry/white chocolate
21 ZŁ

PARFAIT BANANOWE
popcorn/karmel/mleczna czekolada/pistacje
Banana parfait
popcorn/caramel/milk chocolate/pistachios
21 ZŁ

 **MUS JOGURTOWY**
ciasto czekoladowe/malina
Yogurt mousse
chocolate/raspberry cake
21 ZŁ

DLA DZIECI / KIDS MENU

PANCAKES
syrop klonowy lub mleczna czekolada/owoce
Pancakes
maple syrup or milk chocolate/fruit
21 ZŁ / 3 SZT

KOTLECICKI CIEŁĘCE
łódeczki ziemniaczane/ketchup
Veal cutlets
potato wedges/ketchup
26 ZŁ / 100G/120G

 danie wegańskie
vegan dish