


PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Rostbef wędzony z dresingiem malinowym, listkami jarmużu, pomidorem, czekoladą i pokrzywą
Smoked rostbef with raspberry dressing, leaves of kale, tomato, chocolate, nettle

29 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Primitivo: 24 Pln 

ZUPA/ SOUP

Brzoskwinia, awokado, jogurt, rzodkiewka, słodka cebula
Peach, avocado, yogurt, radish, sweet onion

22 Pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES


Tortellacci z kurczakiem, suszonym pomidorem, szalwią, masłem, trufłą
Tartellacci with chicken, dried tomato, sage, butter and truffle

24 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Soave: 25 Pln 

Paella z kurczakiem, krewetki, turbot, kalmary oraz mule
Paella with chicken, prawns, turbot, squid and mule


48 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Baccaro Grillo: 26Pln 

DESER / DESSERT

Jeżyna, malina, czekolada, mascarpone, ciastko owsiane, poziomka
Blackberry, raspberry, chocolate, mascarpone, oatmeal cookies, wild strawberry

20 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Marcel Martin Syrah Rose : 22 Pln 

Dzisiejsze menu zaprojektowali kucharze /
Today's menu designed by:
Bartosz Lenda & Krzysztof Kępa

Dobór wina / *Wine selection:*
Tomasz Paluch