

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Suszona, wędzona troć wędrowną / dressing jabłkowy/ jarmuż / prażony bulgur
Dry, smoked sea trout / apples dressing / kale / roasted bulgur

23 Pln

ZUPA / SOUP

Cebula / ziemniak / bulion wołowy / orkisz
Onion / potato / beef stock / spelt groats

15 Pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Skrei filet / suflet z komosy / mini pory / puree z kapusty czerwonej
Fillet Skrei / quinoa soufflé / baby leek / puree red cabbage

53 pln

Gryczany makaron / Vongole / szalotka / chilli / cukinia / pomidor
Buckwheat pasta / vongole / shallot / chilli / zucchini / tomato

41 Pln

DESER / DESSERT

Musli / czekolada / jogurt grecki / owoce / bakalie
Musli / dark chocolate / Greek yogurt / fruits / delicacies

24 pln

Rekomendowane wina / Recommended wines

Mesta Organic Verdejo / Mesta Organic Tempranillo / Mesta Organic Tempranillo

Kieliszek / glass: 20 Pln

Butelka / bottle: 90 Pln

Menu zaprojektowali / Menu designed by:
Krzysztof Paos & Bartosz Lenda
& Łukasz Szymański

Dobór win / Wine Selection: Tomasz Paluch