



MENU

Sezon wiosna-lato

PRZYSTAWKI

Marynowana pierś z kurczaka na bruschetcie z pesto i konfiturą z truskawek	10 zł
Caprese	8 zł
Tatar z wędzonego łososia z kaparami	12 zł
Melon z szynką parmeńską i owocem granatu	12 zł



ZUPY

Chłodnik z dużą ilością młodej botwinki i jajkiem	12 zł
Pomidorowa	10 zł
Krem z brokułów z prażonymi migdałami	12 zł



DANIA GŁÓWNE

Roladka wieprzowa z farszem z pora i jajka, ziemniaczki, glazurowana marchewka z czarnym sezamem	32 zł
Rolada z indyka faszerowana suszonymi pomidorkami z szalwią, kluski	30 zł
Udko drobiowe w pomarańczach z fasolką, parmezanem i ziemniaczkami	28 zł
Pstrąg w ziołach, grillowane warzywa, ziemniaczki	38 zł
Filet z łososia pieczony w boczku na musie z selera z marchewką papardelle duszoną w soku z pomarańczy, opiekane ziemniaczki	38 zł
Filet z soli w sosie cytrynowym z grillowanymi pomidorkami koktajlowymi i opiekanymi ziemniakami	34 zł
Tarta z zielonymi szparagami	18 zł
Pierogi wegańskie z soczewicą i pesto pietruszkowym, z wędzoną rybą, ze szpinakiem i kurczakiem, ruskie, z jabłkiem z truskawkami i jagodami	16 zł



WEGETARIAŃSKIE / VEGAN / BEZGLUTENOWE

Makaron po azjatycku z tofu, warzywami, imbirem, sosem sojowym, olejem orzechowym	28 zł
Zupa z czerwonej soczewicy	12 zł
Ratatouille z ryżem i kurkumą	18 zł



MENU DZIECIĘCE

Rosołek	10 zł
Kurczak na patyku	18 zł
Spaghetti bolognese	18 zł
Spaghetti carbonara	18 zł



DESERY

Sernik z lukrem	8 zł
Desery na bazie marscapone z bitą śmietaną i truskawkami	10 zł
Galaretka z owocami, migdałami i bitą śmietaną	10 zł
Deser lodowy	12 zł
Ciasto z rabarbarem i bezą	10 zł
Waniliowa pianka: z bitą śmietaną, truskawkową pianką i świeżymi owocami	0 zł
Panna cotta: z bitą śmietaną, białą czekoladą, truskawkową pianką, karmelem i borówkami	0 zł
Domowa WZ	0 zł

TORTY

Tort Makowy. Mak czarny przekładany bitą śmietaną o smaku migdałowym, wykończony płatkami migdałowymi. Tort na 20 osób.	120 zł
Tort Biskoptowy z truskawkami w galaretkce. Biskopt przekładany bitą śmietaną z serkiem mascarpone z nutką waniliową, wykończony truskawkami w galaretkce. Tort na 25 osób.	110 zł
Tort czekoladowy z wiśniami /lub malinami/. Biskopt czekoladowy przekładany masą na bazie czekolady gorzkiej i ukwaszonej śmietany z wiśniami lub malinami z akcentem waniliowym. Tort na 22 osoby.	140 zł
Tort Bezowy. Warstwy bezy przekładane bitą śmietaną z serkiem mascarpone z domieszką kawy oraz konfiturą z czarnej porzeczki lub świeżej borówki w sezonie.	120 zł
Tort Migdałowy. Tort na 25 osób.	130 zł
Tort Gruszkowy. Tort na 25 osób.	130 zł
Tort Marchewkowy. Warstwy ciasta z marchewki z dodatkiem orzechów włoskich i rodzynek przekładanych serkiem mascarpone z aromatem waniliowym. Tort na 12 osób.	70 zł



NA GORĄCE DNI

Woda z miksowaną natką pietruszki	10 zł
Lemoniada	10 zł
Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy	10 zł