

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Carpaccio z polędwicy wołowej podawane z marynatami, parmezanem,
rukolą i oliwą z oliwek (100g)

*Beef carpaccio served with marinades, parmesan cheese,
arugula and olive oil (100g)*

31,00 pln

SAŁATA / SALAD

Sałatka z rukoli podawana z pomidorami koktajlowymi,
prażonymi pestkami, serem halloumi
i chipsami z długo dojrzewającej szynki (250g)

*Salad with cherry tomatoes,
roasted stones, halloumi cheese and
long-ripened ham chips (250g)*

29,00 pln

ZUPY / SOUP

Krem z zielonego groszku podawany z grzankami
i crème fraiche (250ml)

*Cream of green peas served with croutons
and crème fraiche (250ml)*

16,00 pln

Pikantna kremowa zupa rybna z kąskami ryb
i owoców morza (250ml)

*Spicy creamy fish soup with bites of fish
and seafood (250ml)*

16,00 pln

DANIA GŁÓWNE / SECOND COURSE

**Risotto z borowikami, dynią i nutką chardonnay
oprószone parmezanem (360g)**

*Risotto with porcini mushrooms, pumpkin and chardonnay
sprinkled with parmesan cheese (360g)*

34,00 pln

**Tygrysie krewetki marynowane w oliwie czosnkowej z brandy, podawane
na chrupiących sałatach z gorącymi grzankami (300g / 5 szt.)**

*Tiger shrimps marinated in brandy garlic oil, served on crunchy salads
with hot croutons (300g / 5 pcs.)*

46,00 pln

**Pieczony filet z łososa serwowany na mozaice ryżowej i tagliatelle
warzywnym skropiony sosem szafranowym (380/160g)**

*Baked salmon fillet served on rice mosaic and vegetable tagliatelle
sprinkled with saffron sauce (380 / 160g)*

48,00 pln

**Pierś z kurczaka z kostką skropiona aromatycznym sosem drobiowym,
serwowana na kaszy bulgur ze świeżą sałatą
skropioną sosem winegret (450/160g)**

*Chicken breast with cubes sprinkled with aromatic poultry sauce,
served on bulgur with fresh lettuce sprinkled
with vinaigrette sauce (450 / 160g)*

38,00 pln

**Stek z polędwicy wołowej podawany na fasolce szparagowej
z patisonem, sosem pieprzowym i pieczonymi ziemniakami (480/180g)**

*Beef steak served on string beans with patison, pepper sauce
and baked potatoes (480 / 180g)*

97,00 pln

DESERY / DESSERTS

**Kokosowa panna cotta podawana z sosem
z czerwonych owoców (120g)**

*Coconut panna cotta with sauce
with red fruits (120g)*

16,00 pln

**Pieczone jabłko nadziewane kaszą jaglaną i bakaliami,
skropione sosem pomarańczowym (140g)**

*Baked apple stuffed with millet and delicacies
with orange sauce (140g)*

16,00 pln

**Tradycyjny pieczony waniliowy sernik podawany
z sosem z czerwonych owoców (120g)**

*Traditional baked vanilla cheesecake served
with red fruits sauce (120g)*

16,00 pln