

## PRZYSTAWKI / STARTERS



**Tatar z polędwicy wołowej, salami picante, pistacjami i marynowaną cebulą 100g/150g**

Beef Tartar served with marinated onion, pistachios and salami Picante 100g/150g

**41 pln**



**Matias podany z szalotką, ogórkiem małosolnym, jabłkiem, kwaśną śmietaną i czarnuszką 100g/240g**

Pickled herring with shallots, quick pickled cucumber, apple, sour cream and black seed 100g/240g

**29 pln**

**Wątróbka drobiowa, białe wino, szalotka, tymianek, szara reneta, grzanka maślana 150g/200g**

Chicken liver, white wine, shallots, thyme, grey reinette apple, butter toast 150g/200g

**33 pln**

## ZUPY / SOUPS



**Aksamitna, pikantna zupa rybna z zielonym curry podana z paskami warzyw, krewetkami i dorszem 250ml**

Creamy spicy green curry fish soup with vegetables, shrimp and cod fish 250ml

**25 pln**



**Krem ze szczawiu z jajkiem i chrupiącym bekonem 250ml**

Creamy sorrel soup served with egg and crispy bacon 250ml

**19 pln**

## **DANIA GŁÓWNE /MAIN COURSES**

**Udon smażony na oleju sezamowym z młodymi warzywami, groszkiem cukrowym i szpinakiem 320g**

Fried udon noodles with young vegetables, sugar peas and spinach 320g

**33 pln**

**Wegański falafel podany ze świeżymi warzywami i dipem jogurtowo – miętowym 180g/400g**

Vegan falafel with vegetables and yoghurt and mint dip 180g/400g

**35 pln**

**Dorsz w panko, sos tatarski, wędzone ziemniaki, surówka z młodej kapusty i kopru włoskiego 180g/470g**

Fried panko-crusted cod fish, smoked potatoes, young cabbage and fennel salad and tartar sauce 180g/470g

**49 pln**

**Schab z kością w panierce żytniej, młode ziemniaki z koprem, sałatka z rzodkiewki 180g/490g**

Rye-crusted pork chop, new potatoes with dill, radish salad 180g/490g

**47 pln**

**Pierś z kurczaka, gnocchi bazyliowe w sosie z młodych pieczarek, Sałatka z ogórka małosolnego, czerwonej cebuli i gorczycy 180g/490g**

Chicken breast, basil gnocchi with young champignon sauce, quick pickled cucumber, red onion and mustard seeds salad 180g/490g

**41 pln**