

# MENU

## PRZYSTAWKA | STARTER

GRILLOWANY SER HALLOUMI | SAŁATA | SOS VERDE | PIECZYWO  
GRILLED HALLOUMI CHEESE | SALAD | VERDE SAUCE | BREAD 26 PLN

PIEROŻKI DIM SUM Z WARZEWAMI  
DIM SUM DUMPLINGS STUFFED WITH VEGETABLES 28 PLN

## ZUPA DNIA | SOUP OF THE DAY

ZAPYTAJ KELNERA | ASK THE WAITER 15 PLN

## SAŁATKI | SALADS

CEZAR | KURCZAK | GRZANKI | PARMEZAN | SOS CEZAR  
CAESAR | CHICKEN | CROUTONS | PARMESAN 32 PLN

SAŁATA | SER KOZI | GRUSZKA | ORZECHY PINI | VINEGRET ORZECHOWY  
SALAD | PEAR CHEESE | PINE NUTS | VINEGRET NUT 36 PLN

## MAKARONY | PASTA

PAD THAI Z KURCZAKIEM LUB TOFU | KIEŁKI FASOLI MUNG | CEBULA DYMKA | CHILLI | IMBIR |  
CZOSNEK  
PAD THAI WITH CHICKEN OR TOFU | MUNG BEAN SPROUTS | SPRING ONION | CHILLI | GINGER | GARLIC 38 PLN

MAKARON Z KREWATKAMI I MULAMI | NATKA PIETRUSZKI  
PASTA WITH BLACK TIGER AND MULE | PARSLEY 35 PLN

SPAGHETTI BOLOGNESE 29 PLN

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSE

KURCZAK SUPREME | WARZYWA OKOPOWE | PIECZONY ŻÓŁTY BURAK | MUS Z CZERWONEJ CEBULI  
| SOS TYMIANKOWY

CHICKEN SUPREME | ROOT VEGETABLES | BAKED YELLOW BEETROOT | RED ONION MOUSSE |  
THYME SAUCE 38 PLN

POLEDNICA WOŁOWA | PUREE Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA | ŚIEŻY SZPINAK | SOS PORTO  
SIRLOIN | ROASTED MASHED POTATO | FRESH SPINACH | PORTO SAUCE 88 PLN

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI | GRZYBOWA KASZA GRYZANA | MODRA KAPUSTA Z JABŁKIEM |  
PIECZONE JABŁKO Z ŻURAWINĄ  
DUCK LEG | MUSHROOM BUCKWHEAT BUCKLE | RED CABBAGE WITH APPLE | BAKED APPLE WITH  
CRANBERRY 45 PLN

POLEDNICA Z DORSZA | MUS Z BAKŁAZANA | SELEROWO-ZIEMNIA CZANE GRATIN | POMIDOR |  
KARAMELOWANA SZALOTKA | SOS ZIOŁOWY  
COD FISH | EGGPLANT MOUSSE | CELERY-POTATO GRATIN | TOMATOES | CARAMELIZED SHALLOT |  
HERBAL SAUCE 65 PLN

## DESERY | DESSERTS

CREME BRULEE Z MUSEM Z PIECZONYCH JABŁEK  
CREME BRULEE WITH BAKED APPLES MOUSSE 18 PLN

FONDANT CZEKOLADOWY | OWOCE LEŚNE | LODY WANILIOWE  
CHOCOLATE FONDANT FOREST FRUITS | VANILLA ICE CREAM 25 PLN