

WEEKLY MENU/ MENU TYGODNIOWE

STARTER

Beetroot assiette/ goat's cheese (L) 99 nok

Assiette z buraka/ kozi ser (L)

SOUP/ ZUPY

Nettle cream/ beef cheek/ white asparagus (O,G) 95 nok

Krem z pokrzywy/ polik wołowy/ białe szparagi (Cz,C)

MAIN DISHES/ DANIA GŁÓWNE

Sirloin steak/ celery brownie/ onions/ mushrooms (G,O) 249 nok

Stek z polędwicy wołowej/ brownie z selera/ cebula/ grzyby (G,C)

Cod/ sepia emulsion/ roasted cauliflower/ cauliflower flan/ cauliflower salad (O,Gr) 209 nok

Dorsz/ emulsja sepia/ palony kalafior/ flan z kalafiora/ sałatka z kalafiora (C,Cz)

Knedle with strawberries (G, L) 139 nok

Knedle z truskawkami (G, L)

Sweet cottage cheese gnocchi (G, L) 129 nok

Kluski leniwe (G, L)

DESSERTS/ DESERY

Cigaret cake/ rhubarb (L,E) 75 nok

Ciasto cygaretkowe/ rabarbar (L,J)

Snickers deconstruction (G,L,E,N,Ci) 95nok

Dekonstrukcja snickersa (G,L,J,O,Ci)

Freshly squeezed orange juice (C) 59 nok

Świeżo wyciskany sok z pomarańczy (C)