

WEEKLY MENU/ MENU TYGODNIOWE

STARTER

Asparagus with hollandaise sauce, pastrami and caviar (L,E,O) **119nok**
Szparagi z sosem holernderskim, pastrami i kawiozem (L,E,O)

SOUP/ ZUPY

Refreshing beetroot soup (L,E,Gr,O) **99 nok**
Chłodnik litweski (L,J,Cz,C)

MAIN DISHES/ DANIA GŁÓWNE

Mackerel in orange sauce, cauliflower, couscous, apple vinegar gel and wild garlic (G,O) **199 nok**
Makrela w sosie pomarańczowym, kalafior, kuskus, żel z octu jabłkowego i dziki czosnek (G,C)

Grilled entrecote with bearnaise sauce, asparagus, baked potatoes, paprika (L,E,O) **229 nok**
grillowany antrykot z sosem bearnaise, szparagi, pieczone ziemniaki, papryka (L,J,C)

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) **85 nok**
Ciasto cygaretkowe/ rabarbar (L,J)

Pavlova cake with lemon curd and fresh fruits (G,L,E,Ci) **85nok**
Ciasto pavlova z lemon curd i świeżymi owocami (G,L,J,Cs)

Freshly squeezed orange juice (C) **59 nok**
Świeżo wyciskany sok z pomarańczy (C)