

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)