



CHEF RECOMMENDS

ŠÉFKUCHAR DOPORUČUJE



Cream of corn and carrots with coconut milk Krém z kukuřice a mrkve s kokosovým mlékem	15 zř
Traditional beef tripe Tradiční hovězí Flaczki	15 zř
Rib steak seasoned from Polish beef served with asparagus, hollandaise and barbeque sauce and fried potatoes Polská ochucená hovězí svíčková podává se s chřestem, holandskou a grilovací omáčkou a pečenými bramborami	85 zř
Juicy grilled chicken breast served with a bouquet of vegetables and herbal olive oil Šťavnatá grilovaná kuřecí prsa podává se s zeleninovou oblohou a bylinkovým olejem	40 zř
Silesian noodles with smoked tofu broccoli and sesame sauce Slezské knedlíky s uzeným tofu brokolice a sezamová omáčka	42 zř
Green asparagus salad <i>with buratta, crispy bread crumbs and parmesan cheese and bear garlic pesto</i> Zelený chřestový salát <i>s burattou, křupařými chlebořými drobkami, parmazánem a pestem z medvědího česneku</i>	42 zř
Salad with grilled halloumi <i>ice lettuce, arugula, halloumi, zucchini in panko, seasonal fruits, sunflower, honey balsamic sauce and vinaigrette</i> Salát s grilovaným halloumi <i>ledový salát, rukola, halloumi, cuketa v panko, sezónní ovoce, slunečnicová semínka, medový balzamický dresink a vinaigrette</i>	42 zř
Creme brulee with raspberry sorbet Creme brulee s malinovým sorbetem	21 zř
New York cheesecake with fruit Newyorský cheesecake s ovocem	20 zř
Nasza kombucha from the Wisła - natural/lavender Nasza kombucha z Visly - přírodní/levandulová	16 zř
Lemonade of the day - ask the waiter Limonáda dne - zeptejte se číšníka	250 ml/18 zř 1l/45 zř

