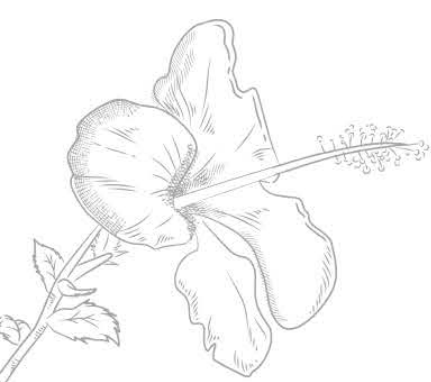




menu SEZONOWE

Na początek

Bajgiel z jajkiem sadzonym, bekonem i twarożkiem 25,-

Kapuśniak z młodej kapusty 16,-

Twarożki ołomunieckie 25,-

Dania główne

Polędwica wołowa zawijana w boczku z sosem demi-glace,
ze szparagami i rozetkami ziemniaczanymi 119,-

Żeberka z młodą kapustą zasmażaną i opiekаныmi ziemniakami 56,-

Pierogi z łososiem, musem z mascarpone i cytryny oraz sałatką 45,-

Gołąbki z młodej kapusty
w sosie z passaty pomidorowej z mięsem i ryżem
lub wegetariańskie z warzywami okopowymi, soczewicą i pieczarkami 45,-

Sałatka ze szparagami, bobem,
fasolką szparagową, mozzarellą oraz domowymi grzankami 45,-

Desery

Pistacjowy sernik baskijski 25,-

Napoje

Nasza Kombucha z Wisły 17,-

Tonic Espresso 15,-

Lemoniada 18,- lub dzbanek 45,-

