



MENU A LA CARTE / Listopad / November

Zupy / Soup

Meksykańska zupa krem z fasoli z chipsami nachos
Mexican red bean creamy soup with nachos 12 Zł

Zupa z limonek z imbirowym musem z kurczka
Lemon soup with ginger-chicken mousse 12 Zł

Przystawki / Starters

„Flammkuchen”, alzacka pizza z bekonem, cebulą i śmietaną
„Flammkuchen”, elsassian pizza with bacon, onion & sour creme 18 Zł

Roladki z grillowanej papryki, z kozim serem, bazylią i suszonymi pomidorami
Grilled red pepper-roulades filled with goat's cheese, basil and sundried tomatoes 20 Zł

Talerz przekąsek z paluszkami grissini
Tapas-plate with homemade grissini 20 Zł

Tatar z wędzonego łososia, z imbirowym Mascarpone
Smoked salmon tartar with ginger mascarpone 23 Zł

Kalmary z koprem włoskim i pomidorkami koktajlowymi, w sosie imbirowym
Squid with fennel, chery tomatoes in ginger sauce 29 Zł

Salaty / Salads

Bukiet sałat z marynowanym łososiem i sorbetem z mango i chrzanu wasabi
Salad bouquet with marinated salmon and mango-wasabi sorbet 24 Zł

Bukiet sałat z polędwiczką wieprzową i sosem miodowo-musztardowym
Salad bouquet with pork sirloin and honey-mustard-dressing 22 Zł

Bukiet sałat z pieczonym kozim serem i marmoladą z płatków fiołków
Salad bouquet with grilled goat's cheese and violet-blossom-topping 25 Zł



MENU A LA CARTE / Październik / October

Dania główne / Main Course

Quiche na sałatce ze szpinaku i rucoli
Seasonal quiche on green leaves 22 Zł

Ravioli z karmelizowaną dynią
Homemade ravioli with caramelized pumpkin 25 Zł

Filet z kurczaka z ziołowym kuskusem i sosem pomidorowym, z anchovis
Marinated chicken breast on herby cous-cous with tomato-anchovis sauce 28 Zł

Polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej z sosem lawendowym i grillowaną polentą
Pork sirloin wrapped in parma ham with lavender sauce and grilled polenta-cake 30 Zł

Filet z sandacza na cieście francuskim, z cytrusową sałatką z rucoli i waniliowo-pomarańczową oliwą z oliwek
Fillet of sander on puff pastry with citrus, wild rocket salad and orange-vanilla olive oil 39 Zł

Stek z polędwicy wołowej z sosem balsamicznym i marynowanymi figami
Beef steak with balsamic reduction and marinated figgs 60 Zł

Dodatki / Side Dishes

Sałatka ze świeżych warzyw /ziemniaki pieczone z ziołami / kuskus /grillowana polenta
Vegetable-salad with vinaigrette sauce/ Potatoes baked with herbs / Couscous / Grilled polenta 5 Zł

Desery / Dessert

Szarlotka z lodami imbirowo-waniliowymi
Apple pie with vanilla-ginger ice cream 13 Zł

Ciastko z avocado z owocami i bitą śmietaną
Avocado pie with whipped cream and fruits 15 Zł

Ciastko czekoladowe z serem pleśniowym
Chocolate-bluecheese fondant 16 Zł