

PRZYSTAWKI STARTER

Panna Cotta z kalafiora ze świeżymi kurkami

Panna Cotta from cauliflower with fresh chanterelles

24 zł



Świeże pomidory z dressingiem imbirowym i wielkopolskim serem smażonym

Fresh tomatoes with ginger dressing and Greater Poland fried cheese

18 zł



ZUPY SOUPS

Bulion z warzywami, lubczykiem i wołowiną

Broth with vegetables, lovage and beef

24 zł



Tajska zupa tom yum z krewetkami, dorszem i grzybami shiitake

Thai soup tom yum with shrimps, cod and shiitake mushrooms

28 zł



LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free

informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception

SALATKI SALADS

Salatka z cykorią, gruszką, figą, serem gorgonzola i orzechami włoskimi w karmelu

Salad with chicory, pear, fig, gorgonzola cheese and walnuts in caramel

34 zł



Salatka z wątróbką, szpinakiem, jabłkiem i prażonym słonecznikiem

Liver salad with spinach, apples and roasted sunflower seeds

35 zł



MAKARONY / RISOTTO / KLUSKI

PASTA / RISOTTO / DUMPLINGS

Risotto ze świeżymi kurkami i bobem

Risotto with fresh chanterelles and broad bean

39 zł



LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free

informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception

DANIA OBIADOWE MAIN DISHES 25 min

Zielone, warzywne curry z maniokiem i ryżem jaśminowym 32 zł
Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice 

Stek z polędwicy wołowej (200g) z chutney ananasowym, sałatką z fasolki szparagowej i kolendry i ziemniakami pieczonymi 78 zł
Beef tenderloin steak (200g) with pineapple chutney, a salad of green beans and coriander and roasted potatoes 

Wolno pieczony boczek z marynowanymi śliwkami i musem z selera 42 zł
Slow-baked bacon with marinated plums and celery mousse 

Miętus z purée ziemniaczanym i krokietem z zielonego groszku 48 zł
Burbot with mashed potatoes and green peas croquette 

Stek z tuńczyka z sałatką z czerwonego grejfruta, kopru włoskiego i rukwi wodnej z orzechami włoskimi 50 zł
Tuna steak with red grapefruit, fennel and watercress salad with walnuts 

LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free


informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception

DESERY DESSERTS

Deser bezowy z kremem mascarpone, marakują i nektarynkami
Meringue dessert with mascarpone cream, passion fruit
and nectarines

20 zł 

LODY ICE CREAM 2 gałki 2 scoops of ice cream

12 zł 

pistacja, śmietanka, czekolada z kardamonem, sorbet mango
pistachio, cream, chocolate with cardamom, mango sorbet

LEGENDA/ LEGEND



fit menu



bez mięsa i ryb/ no meat, no fish



dania bezglutenowe/ gluten free

informacja dotycząca alergenów dostępna w recepcji/ allergen information is available at the reception