

PRZYSTAWKI STARTER

Panna Cotta z kalafiora z boczniakiem mikołajkowym

Panna Cotta from cauliflower with St. oyster mushroom

24 zł



Pieczony bakłażan z jogurtem, owocem granatu i migdałami

Baked eggplant with yogurt, pomegranate and almonds

23 zł



ZUPY SOUPS

Krem dyniowo - pomarańczowy z chipsami z imbiru

Pumpkin and orange cream with ginger chips

20 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

SAŁATKI SALADS

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 z grzybami (borowiki, boczniaki mikołajkowe)
Mushrooms risotto (porcini mushrooms, St. Oyster mushrooms)

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 

Gęsina confit z kaszą gryczaną, grzybami i sałatką z piklowanej dyni i jabłka 48 zł
Goose confit with buckwheat, mushrooms and pickled pumpkin and apple salad 

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 puree z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki 54 zł
Tuna steak with mashed green peas and carrot tagliatelle 

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 kawowym i wiśniami
Meringue dessert with coffee cream and cherries

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

fit menu

 VE
GE

bez mięsa i ryb/ no meat, no fish

 G F

dania bezglutenowe/ gluten free

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