

## PRZYSTAWKI STARTER

**Tatar z buraka z kozim serem i prażonymi orzechami laskowymi**  
Beetroot tartare with goat cheese and roasted hazelnuts

26 zł  


**Pieczony bakłażan z jogurtem, owocem granatu i migdałami**  
Baked eggplant with yogurt, pomegranate and almonds

25 zł  


## ZUPY SOUPS

**Krem dyniowo - pomarańczowy z chipsami z imbiru**  
Pumpkin and orange cream with ginger chips

17 zł  


## SALATKI SALADS

**Salatka z marynowanym bakłażanem, falafelami i szpinakiem**  
Marinated eggplant salad with falafel and spinach

35 zł  


**Poke bowl z awokado, mango, imbirem marynowanym, glonami wakame, ogórkiem, rzepą, szpinakiem i sosem fistaszkowym:**  
Poke bowl with avocado, mango, marinated ginger, wakame algae, cucumber, turnip, spinach and peanut sauce:

37 zł  


**z tofu**  
with tofu

---

### 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

# MAKARONY / RISOTTO / KLUSKI PASTA / RISOTTO / DUMPLINGS

**Leniwe kulki (8 szt) z mascarpone i orzechami laskowymi** 26 zł  
Sweet dumplings made of cottage cheese (8 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

**Pappardelle z podgrzybkami w sosie śmietanowym** 32 zł  
Pappardelle with bolete mushrooms in a cream sauce 

**Risotto z grzybami (borowiki, boczniaki mikołajkowe)** 39 zł  
Mushrooms risotto (porcini mushrooms, St. Oyster mushrooms)  

## DANIA OBIADOWE MAIN DISHES 25 min

**Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym, kozim serem i quinoą** 35 zł  
Baked vegetables with capar dressing, goat cheese and quinoa  

---

### 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

**M'hanncha - ciasto filo z nadzieniem migdałowo-pistacjowym, sos daktylowo-pomarańczowy** 22 zł  
M'hanncha - filo pastry with almond and pistachio filling, date and orange sauce

**Ciastko czekoladowe z musem malinowym** 20 zł  
Chocolate cake with raspberry mousse

**Banoffee Pie (ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany)** 22 zł  
Banoffee Pie (pie made from bananas, cream and toffee on a pastry base)

**Domowe bezy z kawowym mascarpone i wiśniami w syropie korzennym** 24 zł  
Homemade meringues with coffee mascarpone and cherries in spicy syrup

**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