

PRZYSTAWKI STARTER

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

26 zł
 

ZUPY SOUPS

Krem z pieczonych buraków i pomarańczy z musem z sera pleśniowego

Cream of roasted beetroots and orange with mousse of blue cheese

22 zł
 

Pikantna zupa kimchi z wołowiną, marynowaną rzodkwią i tofu
Spicy kimchi soup with beef, pickled radish and tofu

Duża porcja / Large portion

22 zł
 

29 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 37 zł
Green, vegetable curry with cassava and jasmine rice 

Udo kacze confit z kaszą gryczaną, grzybami i sałatką z piklowanej dyni i jabłka 58 zł
Duck thigh confit with buckwheat, mushrooms and pickled pumpkin and apple salad 

Półdewiczka wieprzowa z grillowaną polentą i borowikami 52 zł
Pork tenderloin with grilled polenta and porcini mushrooms 

Stek z tuńczyka z puree z zielonego groszku i tagliatelle z marchewki 57 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

Domowe bezy z kawowym mascarpone i wiśniami w syropie korzennym

Homemade meringues with coffee mascarpone and cherries
in spicy syrup

24 zł



LODY ICE CREAM 2 gałki 2 scoops of ice cream

pistacja, śmietanka, czekolada z kardamonem, sorbet mango, z orzechów laskowych z cynamonem

pistachio, cream, chocolate with cardamom, mango sorbet, from
hazelnuts with cinnamon

14 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