

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 mussem z sera pleśniowego
Cream of roasted beetroots and orange with mousse of blue cheese

22 zł


Zupa cebulowa z grzanką i serem gruyere
Onion soup with toast and gruyere cheese

22 zł


SAŁATKI 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 28 zł
Sweet dumplings made of cottage cheese (8 pcs) with mascarpone and hazelnuts 

Pappardelle z pesto, suszonymi pomidorami i mascarpone 32 zł
Pappardelle with pesto dried tomatoes and mascarpone 

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 37 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 bitych 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 14 zł

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

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

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