

ZUPY SOUPS

Krem porowo - ziemniaczany z wędzonym przez nas łososiem
Leek and potatoes cream with salmon has smoked ourselves

22 zł
G F

Pikantna zupa kimchi z wołowiną, marynowaną rzodkwią i tofu
Spicy kimchi soup with beef, pickled radish and tofu
Duża porcja / Large portion

22 zł
G F FIT
29 zł
G F FIT

SAŁATKI SALADS

Salatka z polędwicą wołową, mango i zielonymi warzywami
Salad with sirloin, mango and green vegetables.

38 zł
G F

MAKARONY / RISOTTO / KLUSKI PASTA / RISOTTO / DUMPLINGS

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

39 zł
G F VE GE

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 modrą kapustą, radicchio, chorizo, jabłkiem i orzechami włoskimi 58 zł
Duck thigh confit with red cabbage, radicchio, chorizo, apple and walnuts 

Polędwiczka 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 

DESERY DESSERTS

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

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