

## 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 

**Kaczka pierś confit z modrą kapustą, radicchio, chorizo, jabłkiem i orzechami włoskimi** 52 zł  
Duck breast 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**