



<b>LUNCH</b> /wtorek-piątek / 13.00-16.00	34 zł
Krem kukurydziano dyniowy z chipsami z dyni i orzechami pistacjowymi	
Polenta z grzybami, oliwą truflową i creme fresch	
<b>PRYZYSTAWKI</b>	
Figa zapiekana z gorgonzolą w cieście filo	22 zł
Panna Cotta z kalafiora ze świeżymi kurkami	24 zł
<b>ZUPA</b>	
Krem kukurydziano dyniowy z chipsami z dyni i orzechami pistacjowymi	23 zł
Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym	26 zł
<b>SAŁATKI</b>	
Sałatka z wątróbką, świeżymi figami i dressingiem wiśniowym	36 zł
Poke bowl z tofu, brzoskwinia, imbirem marynowanym, glonami wakame, ogórkiem, rzodkiewkami, szpinakiem i sosem fistaszkowym	37 zł
Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym i kozim serem	38 zł
<b>MAKARON / RISOTTO</b>	
Polenta z grzybami, oliwą truflową i creme fresch	34 zł
Makaron ryżowy po azjatycku z zielonymi warzywami i polędwiczką wieprzową	42 zł
Risotto ze świeżymi kurkami i edamame	39 zł
<b>DLA DZIECI</b>	
Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i marchewka	19 zł
<b>DANIA OBIADOWE</b>	
Pierś kurczaka supreme marynowana w teriyaki z chutney, makaronem ryżowym, marchewką, selerem naciowym i dressingiem pomarańczowo-imbirowym	45 zł
Polędwiczki wieprzowe z purée ziemniaczanym, młodą marchewką i edamame z dressingiem cynamonowym	49 zł
Stek z antrykotu wołowego z pieczonymi warzywami i szarmulą	67 zł
Miętus z sałatką z fasolki szparagowej, agrestem i imbirowym dressingiem	51 zł
<b>DESERY</b>	
Wegańskie tiramisu z matcha	24 zł
Banoffee Pie (ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany)	22 zł
Grecki deser z fetą, wiśniami i migdałową kruszonką	22 zł
Lody (2 gałki) / śmietankowe, czekoladowe z kardamonem, sorbet truskawkowy /	14 zł

\*Lista alergenów dostępna w recepcji.