



LUNCH /wtorek-piątek / 13.00-16.00 Krem kukurydziano dyniowy z chipsami z dyni i orzechami pistacjowymi Pappardelle ze świeżymi grzybami leśnymi	34 zł
PRZYSTAWKI Figa zapiekana z gorgonzolą w cieście filo	22 zł
Tatar wołowy z kielkami rzodkiewki, cebulą piklowaną z anyżem, pszennymi crumble i domową musztardą	39 zł
ZUPA Krem kukurydziano dyniowy z chipsami z dyni i orzechami pistacjowymi	23 zł
Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym	26 zł
SAŁATKI Sałatka z wątróbką, świeżymi figami i dressingiem wiśniowym	36 zł
Poke Bowl z dynią hokkaido w curry, tofu w pomarańczach, edamame, marynowaną z anyżem szalotką i szpinakiem	37 zł
Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym i kozim serem	38 zł
MAKARON / RISOTTO Pappardelle ze świeżymi grzybami leśnymi	34 zł
Makaron ryżowy po azjatycku z zielonymi warzywami i polędwiczką wieprzową	42 zł
Risotto z musem z dyni hokkaido i serem gorgonzola	39 zł
DLA DZIECI Kotleciki drobiowe panierowane w panko, purée ziemniaczane i marchewka	19 zł
DANIA OBIADOWE 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, grejfrutem i imbirowym dressingiem	51 zł
Filet z łososia z puree z zielonego groszku, brokułami, marynowaną cytryną i orzeszkami pinii	59 zł
DESERY 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.