

MENU

WTOREK – PIĄTEK **12.00-18.00**

ZUPY / CURRY / SOUPS / CURRY

Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym / Tom Kha Kai soup with jasmine rice / 26 zł

Tajskie zielone curry z kurczakiem i ryżem jaśminowym /  34 zł
Thai green curry with chicken and jasmine rice

BURGERY / BURGERS

Burgery fioletowe / 2 sztuki / Purple burgers / 2 pieces 33 zł
szarpana pieczona kaczka, coleslaw z modrej kapusty z jabłkiem
i sosem sriracha, sos hoisin, szczypior / pulled roast duck, red cabbage coleslaw
with apple and sriracha sauce, hoisin sauce, chives

Burgery żółte / 2 sztuki / Yellow burgers / 2 pieces 32 zł
wolno pieczona wieprzowina, pâtre z wątróbek drobiowych i wieprzowiny,
piklowana marchew, daikon (rzodkiew), kolendra, sos hoisin, majonez
z sosem sriracha / slow roasted pork, pâtre of chicken liver and pork, pickled carrots,
daikon (radish), coriander, hoisin sauce, mayonnaise with sriracha sauce

Burgery zielone / 2 sztuki / Green burgers / 2 pieces 36 zł
bulgogi, domowe kimchi, daikon (rzodkiew), jajko sadzone / bulgogi,
homemade kimchi, daikon (radish) and fried egg

Burgery różowe / 2 sztuki / Pink burgers / 2 pieces 35 zł
filet z łososia, sałata rzymska, piklowana czerwona cebula, plastry
świeżego ogórka, szczypior, sos miso / salmon fillet, lettuce, pickled red onion,
slices of fresh cucumber, chives, and miso sauce

LEGENDA

 dania bezglutenowe


 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

Burgery pomarańczowe / 2 sztuki / Orange burgers / 2 pieces **39 zł**
krewetki, sałata rzymska, marchew, szczypior, kolendra, orzeszki ziemne, majonez, limonka, sos pad thai / shrimps, romaine lettuce, carrots, chives, coriander, peanuts, mayonnaise, lime, pad thai sauce

Burgery niebieskie / 2 sztuki / Blue burgers / 2 pieces **31 zł**
udko kurczaka w tempurze, kapusta pekińska z czerwoną cebulą, chilli i pomidorkami koktajlowymi, kolendra, majonez, sos na dżemie chilli z liśćmi kaffiru / chicken leg in tempura, Chinese cabbage with red onion, chilli and cherry tomatoes, coriander, mayonnaise, and chilli jam sauce with kaffir leaves

Burgery czerwone / 2 sztuki / Red burgers / 2 pieces **35 zł**
mielona wołowina, ser cheddar, piklowana czerwona cebula, szczypior, kolendra, majonez, sos orzechowy z czerwoną pastą curry / ground beef, cheddar cheese, pickled red onion, chives, coriander, mayonnaise, peanut sauce with red curry paste

Burgery brązowe / 2 sztuki / Brown burgers / 2 pieces /  **29 zł**
grillowany marynowany boczniak, piklowana czerwona cebula, sałata pekińska, piklowana marchew, daikon (rzodkiew), sos z czarnej fermentowanej fasoli z olejem z chilli i sojonezem / grilled marinated oyster mushroom, pickled red onion, lettuce, pickled carrots, daikon (radish), fermented black bean sauce with chilli oil and soy

Burgery szare / 2 sztuki / Gray burgers / 2 pieces /  **31 zł**
wegański kotlet (kasza jaglana, marchew, słonecznik itd.), kapusta pekińska z czerwoną cebulą i chilli, kolendra, sojonez, sos na dżemie chilli z liśćmi kaffiru / vegan cutlet (millet, carrot, sunflower, etc.), cabbage with red onion and chilli, coriander, soy, chilli jam sauce with kaffir leaves

LEGENDA


 **dania bezglutenowe**


 **bez mięsa i ryb**

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

BOWLS / BOWLS

Bowl z kurczakiem w tempurze / Bowl with chicken in tempura 36 zł
udko kurczaka w tempurze, ryż, edamame, szpinak, piklowana marchew, pomidory koktajlowe, czerwona cebula, szczypior, kolendra, dressing na dzemie chilli z liśćmi kaffiru / tempura chicken leg, rice, edamame, spinach, pickled carrots, cherry tomatoes, red onion, chives, coriander, chilli jam dressing with kaffir leaves

Bowl z tofu / Bowl with tofu  36 zł
tofu w teriyaki, ryż, marynowana dynia z anyżem, sałatka z glonów wakame, daikon (japońska rzodkiew), edamame, szpinak, piklowana marchew, kolendra, dressing orzechowy z czerwoną pastą curry / tofu in teriyaki, rice, marinated pumpkin with anise, wakame algae salad, daikon (Japanese radish), edamame, spinach, pickled carrots, coriander nut dressing with red curry paste

Bowl z łososiem / Bowl with salmon  36 zł
filet z łososia, ryż, świeży ogórek, piklowana czerwona cebula, szpinak, oshinko (marynowana rzodkiew), kolendra, dressing pad thai / salmon fillet, rice, fresh cucumber, pickled red onion, spinach, oshinko (marinated radish), coriander, dressing pad thai

Bowl z bulgogami / Bowl with bulgogs 36 zł
bulgogi, ryż, jajko sadzone, kimchi, piklowana czerwona cebula, daikon (japońska rzodkiew), szpinak, kolendra / bulgogi, rice, fried egg, kimchi, pickled red onion, daikon (Japanese radish), spinach, coriander

LEGENDA

 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception



TTEOKBOKKI / TTEOKBOKKI



Koreańskie kluski ryżowe z grzybami, pak choi, pasta sojową /  **28 zł**
i mlekiem kokosowym / Korean rice noodles with mushrooms, pak choi,
soybean paste and coconut milk



Koreańskie kluski ryżowe z mieloną wieprzowiną i gochujang / **28 zł**
Korean rice noodles with ground pork and gochujang

DODATKI / EXTRAS

Edamame / młoda soja, sezam /   **7 zł**
Edamame / young soybeans, sesame

Coleslaw /   **8 zł**
modra kapusta, jabłko, majonez, sos sriracha, sezam /
Coleslaw / red cabbage, apple, mayonnaise, sriracha sauce, sesame

Pikle /   **8 zł**
marynowane warzywa, ocet jabłkowy, anyż, gorczyca /
Pickles / pickled vegetables, apple cider vinegar, anise, mustard seeds

Kimchi /   **8 zł**
fermentowane warzywa, chilli, sezam, sos sojowy, sos rybny /
Kimchi / fermented vegetables, chilli, sesame, soy sauce, fish sauce

LEGENDA


 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb



informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DLA DZIECI / FOR KIDS


Panierowane udko kurczaka, puree ziemniaczane i gotowana marchewka / 19 zł
Breaded chicken leg, potato purée and boiled carrots

Racuszki serowe z sosem karmelowym i świeżymi owocami /  23 zł
Cheese pancakes with caramel sauce and fresh fruit

DESERY / DESSERTS

Deser bezowy /   22 zł
z rabarbarem i kremem mascarpone z wodą różaną /
Meringue dessert with rhubarb and mascarpone cream with rose water

Wegańskie tiramisu z matcha /  25 zł
Vegan tiramisu with matcha

Banoffee Pie /  23 zł
ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany /
Banoffee Pie (pie made from bananas, cream and toffee on a pastry base)

Lody (2 kulki) /śmietankowe / czekoladowe / sorbet truskawkowy /  16 zł
Ice cream (2 balls) / cream / chocolate / strawberry sorbet

LEGENDA

 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

MENU

WTOREK – PIĄTEK OD **18.00**

SOBOTA – NIEDZIELA OD **12.00**

PRZYSTAWKI / STARTER

**Tatar wołowy z kielkami rzodkiewki, cebulą piklowaną z anyżem,
pszennymi crumble i domową musztardą /** 39 zł

Beef tartar with radish sprouts, pickled onion with aniseed, wheat crumble
and homemade mustard

Panna Cotta z kalafiora ze świeżymi kurkami /   26 zł

Cauliflower Panna Cotta with fresh chanterelles

ZUPY / SOUPS

Chłodnik jogurtowo-ogórkowy /  25 zł
z ziołami, mango i grzanką z tapenadą z oliwek /

Cold soup yoghurt and cucumber with herbs, mango and toast with olive tapenade

Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym /  26 zł

Tom Kha Kai soup with jasmine rice

LEGENDA

 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception


SAŁATKI / SALADS

Sałatka Cesarska z grillowaną pierśią kurczaka / 36 zł
Caesar salad with grilled chicken breast


Sałatka z arbuzem, melonem, burattą, /  39 zł
dressyngiem curry i popcornem z kaszy gryczanej /
Salad with watermelon, melon, buratta, curry dressing and buckwheat popcorn

Sałatka z zielonymi warzywami /  35 zł
piklowaną cytryną, porzeczkami i serem śródziemnomorskim /
Salad with green vegetables, pickled lemon, currants and cheese

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Risotto ze świeżymi kurkami, boczniakiem i groszkiem /  38 zł
Risotto with chanterelles, oyster mushroom and peas

Czarne taglierini ze świeżymi kurkami i oliwą truflową /  36 zł
Black taglierini with fresh chanterelles and truffle oil

Makaron ryżowy po azjatycku /  42 zł
z zielonymi warzywami i polędwicą wołową /
Asian rice noodles with green vegetables and beef tenderloin

Makaron ryżowy po azjatycku /  36 zł
z zielonymi warzywami, tofu i boczniakami /
Asian rice noodles with green vegetables, tofu and oyster mushrooms

LEGENDA


 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DLA DZIECI / FOR KIDS

Panierowane udko kurczaka, puree ziemniaczane i gotowana marchewka / 19 zł
Breaded chicken leg, potato purée and boiled carrots

Racuszki serowe z sosem karmelowym i świeżymi owocami /  23 zł
Cheese pancakes with caramel sauce and fresh fruit

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES


Filet z halibuta z puree z zielonego groszku, /  58 zł
sałatką z fasolki szparagowej z salsa agrestowo-miętową /
Halibut fillet with green peas puree green bean salad with gooseberry and mint salsa

Antrykot z sosem Jack Daniel's, pieczone ziemniaki, rucola i burak 74 zł
z oliwą truflową /
Entrecote with Jack Daniel's sauce, baked potatoes, rocket and beetroot with truffle oil

Karkówka z puree ziemniaczanym, sos demi-glace, mizeria /  49 zł
Pork neck with potato puree, demi-glace sauce and cucumber salad

Tajskie zielone curry z kurczakiem i ryżem jaśminowym /  34 zł
Thai green curry with chicken and jasmine rice

Krewetki tygrysie w pancierzach (6 szt) / 68 zł
smażone z czosnkiem, chilli i pomidorkami koktajlowymi /
Tiger prawns (6 pieces) fried with garlic, chilli and cherry tomatoes

Młode marchewki i kalafior w cynamonowym dressingu /  34 zł
Young carrots and cauliflower in cinnamon dressing


LEGENDA

 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception

DESERY / DESSERTS

- Deser bezowy /**  **22 zł**
z rabarbarem i kremem mascarpone z wodą różaną /
Meringue dessert with rhubarb and mascarpone cream with rose water
- Wegańskie tiramisu z matcha /**  **25 zł**
Vegan tiramisu with matcha
- Banoffee Pie /**  **23 zł**
ciasto z bananami, masą toffi i kremem na bazie bitej śmietany /
Banoffee Pie (pie made from bananas, cream and toffee on a pastry base)
- Lody (2 kulki) /śmietankowe / czekoladowe / sorbet truskawkowy /**  **16 zł**
Ice cream (2 balls) / cream / chocolate / strawberry sorbet

LEGENDA

 dania bezglutenowe

 bez mięsa i ryb

informacja o alergenach dostępna w recepcji / allergen information is available at the reception