


MENU

WTOREK – PIĄTEK **12.00-16.00**

POLECAMY / WE RECOMMEND

Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym /  27 zł
Tom Kha Kai soup with jasmine rice

Bánh mi sandwich / 35 zł
wolno pieczona wieprzowina, páté z wątróbek drobiowych i wieprzowiny,
piklowana marchew, daikon (rzodkiew), kolendra, sos hoisin, majonez
z sosem sriracha / slow roasted pork, páté of chicken liver and pork, pickled carrots,
daikon (radish), coriander, hoisin sauce, mayonnaise with sriracha sauce

Bánh mi sandwich wege /  31 zł
tofu w marynacie, piklowana marchew, rzodkiew, czerwona piklowana cebula,
kolendra, sos hoisin, sojonez z sosem sriracha / tofu, pickled carrots, radish,
pickled red onion, coriander, hoisin sauce, soyo with sriracha sauce

BURGERY / BURGERS

Burgery fioletowe / 2 sztuki / Purple burgers / 2 pieces 36 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 zielone / 2 sztuki / Green burgers / 2 pieces 39 zł
bulgogi, domowe kimchi, daikon (rzodkiew), jajko sadzone / bulgogi,
homemade kimchi, daikon (radish) and fried egg

Burgery różowe / 2 sztuki / Pink burgers / 2 pieces 38 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

 bezglutenowe

 wegetariańskie


 wegańskie

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

Burgery pomarańczowe / 2 sztuki / Orange burgers / 2 pieces **42 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 **34 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 **38 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 /  **32 zł**
grillowany marynowany bocznik, 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 /  **34 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

 bezglutenowe


 wegetariańskie


 wegańskie

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 39 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 /  39 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 /  39 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 39 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

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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


TTEOKBOKKI / MAKARONY/ TTEOKBOKKI / PASTA

Koreańskie kluski ryżowe z wegańskim mięsem mielonym z soi /  32 zł
i gochujang

Korean rice noodles with with vegan soybean meat and gochujang

Koreańskie kluski ryżowe z mieloną wieprzowiną i gochujang / 31 zł

Korean rice noodles with ground pork and gochujang

Makaron ryżowy po azjatycku /  44 zł

z zielonymi warzywami i poledwicią wołową /

Asian rice noodles with green vegetables and beef tenderloin

Makaron ryżowy po azjatycku /   38 zł

z zielonymi warzywami, tofu i boczniakami /

Asian rice noodles with green vegetables, tofu and oyster mushrooms

DODATKI / EXTRAS

Edamame / młoda soja, sezam /   8 zł

Edamame / young soybeans, sesame

Coleslaw / modra kapusta, jabłko, majonez, sos sriracha, sezam /   9 zł

Coleslaw / red cabbage, apple, mayonnaise, sriracha sauce, sesame

Pikle / marynowane warzywa, ocet jabłkowy, anyż, gorczyca /   9 zł

Pickles / pickled vegetables, apple cider vinegar, anise, mustard seeds

Kimchi /  

fermentowane warzywa, chilli, sezam, sos sojowy, sos rybny / 9 zł

Kimchi / fermented vegetables, chilli, sesame, soy sauce, fish sauce

LEGENDA

 bezglutenowe


 wegetariańskie

 wegańskie



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

Pierogi (4 szt.) z jabłkiem w cynamonie, mascarpone /  17 zł
i prażonymi migdałami /
Dumplings (4 pcs.) with cinnamon apple, mascarpone and almonds

DESERY / DESSERTS

Gruszka gotowana w syropie z pomarańczą, gorzka czekolada /   26 zł
i sos angielski /
Pear cooked in syrup with orange, dark chocolate and English sauce

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)

Deser bezowy z kremem kawowym i wiśniami /  25 zł
Meringue dessert with coffee cream and cherries

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

MENU

WTOREK – PIĄTEK OD **16.00**

SOBOTA – NIEDZIELA OD **12.00**

DESKA SERÓW DO WINA / CHEESE BOARD

Z GOSPODARSTWA EKOLOGICZNEGO EKOKOLONIA /

perła z kozieradką / ser krowi dojrzewający 3 m-ce pearl with fenugreek / cow cheese maturing for 3 months	25 zł
karmelita / ser krowi dojrzewający 3 m-ce carmelite / cow cheese ripening for 3 months	
owczy blues / ser owczy z siennego niepasteryzowanego mleka sheep's blues / sheep's cheese made from unpasteurized hay milk	
czarne oliwki / black olives	
domowe grissini / homemade grissini	

PRZYSTAWKI / STARTER

Tatar wołowy z marynowaną rzepą, wasabi i crumble z chleba / Beef tartare with marinated turnips, wasabi and crumble bread	39 zł
Kulki z kaszanki w panko z jabłkiem i żurawiną / Black pudding balls in panko with apple and cranberries	25 zł
Warzywa w tempurze ze słodko - ostrą salsą paprykową / 	20 zł
Vegetables in tempura with sweet and spicy pepper salsa	

ZUPY / SOUPS

Zupa cebulowa z grzankami i serem gruyère /  	24 zł
Onion soup with toast and gruyere cheese	
Tom Kha Kai z ryżem jaśminowym / 	27 zł
Tom Kha Kai soup with jasmine rice	

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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 marynowanym bakłażanem, falafelami i szpinakiem / 36 zł
Marinated eggplant salad with falafel and spinach

MAKARONY / RISOTTO / PASTA / RISOTTO

Risotto / 39 zł
z grzybami sezonowymi i chipsem z boczniaka mikołajkowego /
Risotto with seasonal mushrooms and oyster mushroom chip

Makaron ryżowy po azjatycku / 44 zł
z zielonymi warzywami i polędwicą wołową /
Asian rice noodles with green vegetables and beef tenderloin

Makaron ryżowy po azjatycku / 38 zł
z zielonymi warzywami, tofu i boczniakami /
Asian rice noodles with green vegetables, tofu and oyster mushrooms

LEGENDA

 bezglutenowe


 wegetariańskie

 wegańskie


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

Pierogi (4 szt.) z jabłkiem w cynamonie, mascarpone /  17 zł
i prażonymi migdałami /
Dumplings (4 pcs.) with cinnamon apple, mascarpone and almonds

DANIA OBIADOWE / MAIN DISHES


Filet z łososia z gratin dyniowym i jarmużem z kasztanami /  58 zł
Salmon fillet with pumpkin gratin and kale with chestnuts

Pierś z kurczaka supreme z puree z batatów, tagliatele z marchewki / 49 zł
i sosem limonkowym /
Chicken breast supreme with sweet potato puree, carrot tagliatele and lime sauce

Policzki wołowe z grillowaną polentą, modrą kapustą /  56 zł
i orzechami nerkowca /
Beef cheeks with grilled polenta, red cabbage and cashews

Pierś z kaczki z risotto z marynowaną śliwką i karmelizowaną cykorią /  59 zł
Duck breast with risotto with pickled plum and caramelized chicory

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

Pieczone warzywa z dressingiem kaparowym, kozim serem i quinoą /  36 zł
Baked vegetables with capar dressing, goat cheese and quinoa

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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

DESERY / DESSERTS

Gruszka gotowana w syropie z pomarańczą, gorzka czekolada /  26 zł
i sos angielski /

Pear cooked in syrup with orange, dark chocolate and English sauce

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)

Deser bezowy z kremem kawowym i wiśniami /  25 zł
Meringue dessert with coffee cream and cherries

LEGENDA

 bezglutenowe

 wegetariańskie

 wegańskie

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