

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

CHŁODNIK Z BOTWINY Z JAJKIEM
COLD BEETROOT SOUP, EGG

32,-

SZPARAGI, KOZI SER, TRUSKAWKI
ASPARAGUS, GOAT CHEESE, STRAWBERRIES

46,-

SZPARAGI, JAJKO SADZONE, BEKON, SOS HOLENDERSKI
ASPARAGUS, FRIED EGG, BACON, HOLLANDAISE SAUCE

46,-

PIEROGI Z BOTWINĄ, KOZIM SEREM I GRUSZKĄ KARMELIZOWANĄ,
MUS Z BURAKA, MASŁO

DUMPLINGS WITH BEETROOT, GOAT CHEESE,
CAMELIZED PEAR, BEETROOT MOUSSE, BUTTER

49,-

TAGLIATELLE NERO ZE SZPARAGAMI, BROKUŁ MINI,
GROSZEK CUKROWY, SOS MAŚLANY Z MARTINI
TAGLIATELLE NERO WITH ASPARAGUS, BROCCOLI,
GREEN PEASE, SAUCE WITH MARTINI

69,-

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ, ZIEMNIAK W POPIELE,
SZPARAGI, SOS HOLENDERSKI, DEMI-GLACE
TENDERLOIN STEAK, ASH ROASTED POTATOES,
ASPARAGUS, HOLLANDAISE SAUCE, DEMI-GLACE

139,-

SZPARAGI - DODATEK DO DANIA
ASPARAGUS - A SIDE DISH

20,-