



SPEmenu 35 PLN *Winter edition* Aperitif: Herbata piernikowa / *Gingerbread tea*

Oferta ważna w godz. 12:00 – 16:00 / *Offer valid from noon to 4 p.m.*

Pon/Mon



Wt/Tue



Śr/Wed



Czw/Thu



Pt/Fri



PONIEDZIAŁEK / MONDAY

Zupa / Soup

Kremowa zupa z prawdziwków
Creamy boletus soup

Danie główne / Main course

Bavette pieczona w pieprzu / mus z topinambura
/ szalotki z sosem madeira
*Bavette beef in pepper / topinambur mousse
/ shallots & madeira sauce*

WTOREK / TUESDAY

Zakąska / Appetizer

Ravioli orkiszowe z gęsiną i żurawiną / chrupiący jarmuż
/ mus z buraka
Spelt ravioli with goose & cranberry / crispy kale
/ beetroot mousse

Danie główne / Main course

Pieczony filet z dorsza / groszek z masłem ziołowym
/ truflowy ziemniak / sos curry
Roasted cod fillet / peas with herb butter / truffle potato
/ curry sauce

ŚRODA / WEDNESDAY

Zupa / Soup

Kremowa zupa z pora, ziemniaków i trufli
Creamy leek / potato & truffle soup

Danie główne / Main course

Łosoś pieczony z trybulą / mus z groszku / pory duszone
/ marynowane grzyby
*Salmon roasted with chervil / peas mousse / leeks
/ marinated mushrooms*

CZWARTEK / THURSDAY

Zupa / Soup

Bulion grzybowy z imbirem / pierożki grzybowe
/ olej z czarnuszki
*Mushroom consommé / mushroom dumplings
/ clack cumin oil*

Danie główne / Main course

Roladki z indyka / mus z kukurydzy / eko marchewka / popcorn
Turkey roulades / corn mousse / eco carrot / popcorn

PIĄTEK / FRIDAY

Zakąska / Appetizer

Pescaccio z ośmiornicy / kolendrowy winegret
/ sałatka z kopru włoskiego i chili
Octopus pescaccio / coriander vinaigrette / fennel & chili salad

Danie główne / Main course

Sandacz pieczony z masłem koperkowym
/ mus z dyni / brukselka z szalotką
*Pikeperch roasted with dill butter / pumpkin mousse
/ brussel with shallots*

Deser / Dessert 15 PLN

ZAPYTAJ O NASZĄ OFERTĘ STRUDLI
/ ASK FOR OUR STRUDEL MENU

