



Jesienne menu lunchowe / Autumn lunch menu **35 PLN**

Aperitif: Lemoniada jabłkowa i imbirem / Apple lemonade flavored with ginger

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



Pon/Mon

PONIEDZIAŁEK / MONDAY

Zakąska / Appetizer

Sałata z prawdziwkami, serem kozim,
sosem jeżynowym i ogórkiem

*Lettuce with boletus, goat's cheese,
blackberry- balsamic dressing and cucumber*

Danie główne / Main course

Pieczona pierś z kukurydzianego kurczaka,
cukinia zapiekana z pomidorem

*Roasted corn chicken, zucchini
and tomatoes casserole*

WTOREK / TUESDAY

Zakąska / Appetizer

Tarta z grzybami, porem i serem taleggio

Boletus tart with taleggio cheese and leek

Danie główne / Main course

Makaron cannelloni nadziewany pieczoną dynią,
gruszką i serem plesniowym

*Cannelloni with roasted pumpkin,
blue cheese and pear*



Wt/Tue

ŚRODA / WEDNESDAY

Zakąska / Appetizer

Bulion grzybowy

z orientalnym pierożkami won ton

Mushroom consommé with won ton dumplings

Danie główne / Main course

Polędwica wieprzowa z sosem z prawdziwków, serem

pleśniowym i kopytkami gnocchi

*Pork tenderloin with boletus sauce,
blue cheese and gnocchi*

CZWARTEK / THURSDAY

Zakąska / Appetizer

Szpinak z gruszkami karmelizowanymi

w imbirowym balsamico

*Spinach with caramelized in ginger
balsamic pears*

Danie główne / Main course

Pieczona jagnięcina z warzywami

Roasted lamb with vegetables



Śr/Wed



Czw/Thu

PIĄTEK / FRIDAY

Zakąska / Appetizer

Ravioli z borowikami i serem grana padano

Boletus ravioli with grana padano cheese

Danie główne / Main course

Sandacz z komosą ryżową, pieczoną dynią i sosem
z prawdziwków

*Pike perch with quinoa, roasted pumpkin
and boletus sauce*

Deser / Dessert

Tarta gruszkowa

Pear tart

15 PLN



Pt/Fri