



Business Lunch – Summer Edition 35 PLN for 2-course menu

Aperitif: Strawberry Lemonade

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

Chłodnik z botwinki
Cold beetroot soup

Danie główne / Main course

Sznicel cielęcy, młody ziemniak,
młoda kapusta z koperkiem
*Veal schnitzel, young potato,
cabbage stew with dill*

WTOREK / TUESDAY

Zakąska / Appetizer

Salatka z młodych warzyw z karmelizowanym kozim serem
*Young vegetable salad with caramelised
goat cheese*

Danie główne / Main course

Pieczona pierś indyka, pieczona młoda marchew,
puree z bobu i ziemniaków
*Roasted turkey breast, carrot,
broad bean & potato puree*

ŚRODA / WEDNESDAY

Zakąska / Appetizer

Salatka Nicejska – pomidory, sałata rzymska,
fasolka zielona, oliwki, młody ziemniak,
jajko gotowane
*Nicoise salad – tomatoes, Romaine lettuce,
green beans, olives, potato, boiled egg*

Danie główne / Main course

Taglioline nero z krewetkami
Taglioline nero & shrimps

CZWARTEK / THURSDAY

Zakąska / Appetizer

Ravioli szpinakowe z bawolim serem ricotta
Spinach ravioli with buffalo ricotta cheese

Danie główne / Main course

Cielęcina pieczona z botwinką,
sałatą i ziemniakiem
*Roast veal young beetroots leaves,
lettuce and potato*

PIĄTEK / FRIDAY

Zakąska / Appetizer

Quesadilla z warzywami, guacamole,
salsa pomidorowa
Vegetable quesadilla, guacamole,
tomato salsa

Danie główne / Main course

Lekko opiekana troć,
pieczone warzywa korzenne, dziki ryż
*Light barbecued bull-trout,
roasted root vegetables, wilde rice*

Deser:

Tarta z truskawkami
Strawberry tart

15 PLN per each