



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

Aperitif: Herbata imbirowa / Ginger flavored tea

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



PONIEDZIAŁEK / MONDAY

Zakąska / Appetizer

Pieczona dynia z prażonymi pestkami / puree z topinambura
/ sałatka z sezonowych warzyw
*Roasted pumpkin with its seeds / topinambur puree
/ seasonal vegetable salad*

Danie główne / Main course

Pieczona polędwica wieprzowa z polską podsuszaną szynką
i szałwią / gnocchi z kawałkami pieczonej dynii
Roasted pork loin with Polish dry ham & sage / pumpkin gnocchi

WTOREK / TUESDAY

Zakąska / Appetizer

Kremowa zupa z prawdziwków / grzanka
Creamy boletus mushroom soup / toasted baguette

Danie główne / Main course

Wolno pieczona noga z kaczki / sos z czerwonym winem
/ pieczony ziemniak / pieczarki
*Slowly roasted duck leg / red wine sauce / roasted potato
/ champignons*

ŚRODA / WEDNESDAY

Zakąska / Appetizer

Tarta z figami i burakami / karmelizowana w winie
czerwona cebula / sałata
Fig & beetroot tart / red onion caramelised in wine / lettuce

Danie główne / Main course

Spaghetti orkiszowe / tuńczyk / kalmar
/ maż / koper włoski / szalotka
*Spelt spaghetti / tuna / squid
/ calm ragout / fennel / shallot*

CZWARTEK / THURSDAY

Zakąska / Appetizer

Sałatka z pieczonymi warzywami i sałatą
Roasted vegetables & lettuce salad

Danie główne / Main course

Policzki wołowe / curry z dynią i orientalnymi przyprawami
garam masala / cebula / tymianek / brukselka / ryż jaśminowy
*Beef cheeks / pumpkin curry with oriental garam masala spices
/ onion / thyme / brussels / jasmine rice*

PIĄTEK / FRIDAY

Zakąska / Appetizer

Kremowa zupa dyniowa
Creamy pumpkin soup

Danie główne / Main course

Filet z dorsza pieczony z pestkami dyni
/ czerwony ryż z bazylią / prawdziwki
*Roasted cod fillet with pumpkin seeds
/ red rice with basil / boletus mushrooms*

Deser / Dessert 15 PLN

