

menu

przystawka

pieczone kolorowe marchewki z dodatkiem oliwy, czosnku i kminu rzymskiego, ułożone na labneh, podawane z naszym podpłomykiem, piklowaną szalotką i miodem | **27**
vege

smażone różyczki z kalafiora w tempurze podawane z sosem sweet chilli, sezamem i kolendrą | **28**
vege, lacto free

grzanka z chleba rzemieślniczego z *Prosta* z musem z koziego sera i salsą z pieczonych papryk z oliwkami i kaparami | **29**
vege

talerzyk serów - 4 gatunki serów od *Żambon Fromaż*, konfitura, oliwa, pieczywo z *Prosta* | **37**
vege

tatar wołowy z suszoną, kiszoną kapustą i prażonym słonecznikiem, podawany na grzance chleba z *Prosta* | **39**
lacto free

Zestaw 5 przystawek! | **149**

zupa

domowy rosół na bazie drobiu i wołowiny z poszarpanym mięsem, włoszczyzną oraz lanymi kluskami | **26**

krem ziemniaczany z pieczonym czosnkiem, podawany z chipsem ziemniaczanym | **24**
vege, gluten free

danie główne

kopytka z ziemniaków i buraków w sosie na bazie śmietany, gorgonzoli i wędzonej scamorozy, podawane z rukolą i orzechami w karmelu | **41**
vege

bastowana pierś z kurczaka zagrodowego z dzikim ryżem z dodatkiem grzybów pieczarki, borowika, boczniaka, shimeji | **47**

kanapka z szarpanym policzkiem wołowym, majonezem curry, sałata rzymską, domowymi piklami i frytkami | **49**

bastowany stek z łososia z makaronem udon, podawany ze smażonymi shimejami, cebulą, edamame i chilli, zalany bulionem grzybowym | **53**
gluten free

deser

co miesiąc przygotowujemy dla Was nowe słodkości!
zapytaj obsługę jakie desery są dostępne dzisiaj lub zajrzyj do witryny | **19-24**

koktajle sezonowe

tequila sour | 32

tequila Jose Cuervo Silver, puree pitahaya, syrop z agawy, sour, biało

strawberries & gin | 34

gin Gunpowder, mus truskawkowo-bazyliowy, sweet, sour, woda gazowana

dry sesame & caramel | 35

rum Brugal Anejo infuzowany sezamem, syrop waniliowy, wódka Distil No.9 infuzowana karmelem

strawberries & gin FREE | 34

free gin Tanqueray, mus truskawkowo-bazyliowy, sweet, sour, woda gazowana