

karta wieczorna

przystawka

grzanka z rzemieślniczego chleba ze smalcem, skwarkami
z chorizo i piklowanym jabłkiem /lacto free | **25**

warzywa w tempurze, podawane z majo na bazie srirachy
i sosu teriyaki, posypane sezamem i dymką /vege | **29**

talerzyk serów - 4 gatunki serów od *Žambon Fromaž*, konfitura,
oliwa, pieczywo z *Prosta* /vege | **37**

tatar z łososia na briochce z musem awokado i piklowanym
w gastricku koprem włoskim | **39**

klasyczny tatar z ligawy, podawany z płynnym żółtkiem, suszonymi
kaparami i pudrem grzybowym /gluten free, lacto free | **39**

Zestaw 5 przystawek! | **150**

zupa

krem z pieczonej marchewki z imbirem, pastą miso, sezamem
i liśćmi nori /vege, gluten free | **25**

zupa pomidorowa na mięsnym bulionie serwowana z makaronem,
szarpaną mozzarellą i oliwą bazyliową | **25**

danie główne

pieczony kalafior zapiekany z sosem serowym z warzywną kaszą
quinoa /vege, gluten free | **42**

długo gotowany policzek wieprzowy w sosie pieczeniowym podany
z warzywnym pęczotto | **47**

smażony z masłem, tymiankiem i czosnkiem stek z dorsza,
podawany z puree paprykowym i smażoną na winie czerwoną
i kiszoną kapustą /gluten free | **49**

burger wołowy z piklowaną gruszką, pomidorem, rukolą, czerwoną
cebulą i sosem gorgonzola, serwowany z frytkami | **55**

*nie serwujemy "dań dla dzieci"

*nie wymieniamy składników między daniami

*alergeny oraz gramatura dań dostępna u obsługi

słodkości miesiąca

pula słodkości zmienia się raz na miesiąc.

zapytaj obsługę, które z poniższych deserów serwujemy dzisiaj!

makaronik | 10

migdałowe, bezowe ciasteczka przełożone kremem kawowym
na białej czekoladzie

ptyś | 19

ptyś z kruszonką z kremem pistacjowym z nutą kwiatu pomarańczy
i domową konfiturą brzoskwiniowo pomarańczową

tartaletka | 22

krucha kakaowa tartaletka z chrupką wiśniową i ganache
z gorzkiej czekolady udekorowana bezą włoską i żelką wiśniową

tort musowy | 24

biszkopt z orzechów laskowych z trzema musami: z białej,
mlecznej i gorzkiej czekolady

leśny mech | 24

wilgotny szpinakowy biszkopt z cytrynowym musem mascarpone
i żelką z owocu granatu

koktajle miesiąca

gin & yuzu | 32

gin Beefeater, Aperol, syrop Yuzu, sweet, sour

dry siesta | 35

tequila Jose Cuervo Silver, wódka Chłopska Czarny bez, Campari,
sweet, sour

negroni sour | 36

gin Gunpowder Orange, Campari, wermut Martini Rosso, sweet,
białko

gin & yuzu FREE | 34

free gin Tanqueray, syrop yuzu, Vera Aperitivo, sweet, sour