

menu weekendowe

*obowiązuje w piątki od 16:00 do 22:00 oraz w soboty od 12:00 do 22:00

koktajle sezonowe

edycja specjalna: koktajle w tym miesiącu przygotowali nasi kelnerzy – spróbuj koktajli podpisanych imionami ich twórców!

peachy alex | 34

gin bombay sapphire, wino musujące, sour, syrop brzoskwiniowy

sour simon | 34

rum kraken, sweet, sour z limonki, mus yuzu, angostura, angostura orange, wino musujące

sexy olivia | 34

czerwone wino tempranillo, gin beefeater, likier malinowy giffard, sour z limonki, syrop różany, wino musujące

sober kate 0% | 34

free gin tanqueray, sok grejpfrutowy, free wino musujące, syrop różany

przystawka

smażona żółta fasolka z dressingiem na bazie naszej pasty curry, oprószona posypką z orzechów nerkowca, glonów nori, sezamu, soli i panko /vege, lacto free | **27**

grzanka z naszej domowej briozki z hummusem z zielonego groszku, podawana ze smażonym bobem, serem feta i oliwą miętową /vege | **29**

sałatka z kolorowych pomidorów z całą burrata, grzankami z pieczywa z *Prosta* i dressingiem balsamicznym /vege | **34**

tatar wołowy z ogórkiem małosolnym, rzodkiewką, dymką i świeżym chrzanem /gluten free | **42**

talerzyk serów - 4 gatunki niepasteryzowanych serów z *Żambon Fromaż*, podany z konfiturą, oliwą i pieczywem z *Prosta* /vege | **47**

zestaw 5 przystawek! | 165

zupa

zabielany krem z białych szparagów i młodych ziemniaków, podawany ze świeżą dymką /vege, gluten free | **25**

chłodnik z ogórków, maślanki, kefiru podawany z młodymi ziemniakami oraz z jajkiem poche /vege, gluten free | **27**

danie główne

trybowane udko kurczaka z tłuczonymi ziemniakami z musztardą, podawane z blanszowaną fasolką szparagową w emulsji maślanej z bułką tartą | **41**

pierogi z farszem z bobu, zielonych szparagów, ricotty i koziego sera z miętą, podawane z palonym masłem, sosem holenderskim i mini sałatką ze świeżych szparagów /vege | **45**

wege burger w naszej maślanej bułce z sezamem, z grilowanymi szparagami, sałata rzymską, ogórkiem małosolnym, piklowaną rzodkiewką, jajkiem sadzonym i sosem holenderskim, podawana z frytkami /vege | **47**

bastowany z masłem i tymiankiem sandacz, podawany z gnocchi w sosie porowym z gorgonzolą i szpinakiem, koperkiem, dymką i natką pietruszki | **49**

makaron tagliatelle z smażonymi krewetkami w emulsji maślanej na białym winie i świeżymi pomidorami, podawany z natką pietruszki i parmezanem | **49**

słodkości

tort fraisier, czyli waniliowy biszkopt przełożony klasycznym kremem patissiere i świeżymi truskawkami, wykończony domową galaretką truskawkową | **26**

kremowy sernik marakujowy z białą czekoladą z paloną bezą włoską /vege | **26**

*nie wymieniamy składników między daniami
*alergeny oraz gramatura dań dostępna u obsługi