

# 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**

długo pieczony arbuż w stylu tataki, podawany z consomme z pomidorów, kozim serem i bazylią /vege | **29**

grzanka z naszej domowej brioszki z salsą z podsmażonych pomidorów, grillowanymi kawałkami brzoskwini, cała burrata i miodem /vege | **35**

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

krem z topinambura i młodych ziemniaków, podawany z serem taleggio i prażonymi pestkami słonecznika /vege, gluten free | **26**

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**

karmelizowany kalafior z ziołową posypką, podawany z konfitowanymi z czosnkiem pomidorkami cherry oraz ziołowym tabbouleh z kaszy quinoa /vege, lacto free | **42**

burger w naszej maślanej bułce z grillowaną białą kiełbasą, duszoną młodą kapustą z koperkiem, ogórkiem małosolnym, majonezem majerankowym, białą cebulą i wędzoną scamorzą | **49**

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

## słodkości

ptyś wypełniony jagodami po brzegi /vege | **24**

sernik nowojorski z pieczonymi morelami i dodatkiem amaretto /vege | **26**