

KARTA MENU DLA DZIECI

jeden

- MAŁE CO NIECO -

- Grzanki:** 1 szt.
 - Brisket, karczoch, pieczona papryka (1.7)
 - Ser Ślubowski, pieczony burak, orzech włoski (1.7.8)
 - Coppa, oliwki, pikle (1.7.10)
 - Tuńczyk, oliwki, pomidor (1.4.7)

8 pln

W naczyniach typu finger food: 1 szt.

- Matias, puree jabłko, wasabi (4.10)
 - Mozzarella, konfitura z pomidora, kawior z limonki (1.7)
 - Oliwki w ziołach i czosnku

10 pln

- PRZYSTAWKI -

- Burrata** 125g / 40g (1.7.11)
 Burrata, pesto, rucola, dymka prażona, papryka pieczona, pinii, czosnek, oliwa, parmezan, pieczywo

30 pln

- Śledź** 160g (1.4)
 Matias, puree z jabłka i chrzanu, chipsy z buraków, prażone kapary, żurawina, pieczywo

32 pln

- Tatar wołowy** 160g (1.3.4.10)
 Połędwica wołowa, grzyby marynowane, ogórek pikowany, cebula, majonez gorczykowy, jajko przepiórcze, anchois, pieczywo

42 pln

- Sałatka wegańska** 160g (1.9)
 Kruche sałaty, chipsy z buraka, seler naciowy, pomidory, kiszony topinambur, piklowana cukinia i marchew, ekspandowana kasza jaglana, winegret pietruszkowo-miodowy, pieczywo

28 pln

- ZUPY -

- Rybna** 250ml (2.4.9.14)
 Filety ryb, małże, krewetki, pomidory, warzywa

28 pln

- Szczawiowa** 250ml (3.7.9)
 Szczaw, warzywa, puree ziemniaczane, jajko przepiórcze, ser Ślubowski, kwaśna śmietana

24 pln

- DANIA GŁÓWNE -

- Perliczka** 180g / 160g
 Perliczka, komosa, czarna soczewica, emulsja: jabłko, pietruszka, śliwka karmelizowana

58 pln

- Kotlet wieprzowy** 160g (1.3.7)
 Schab, kopytka z dyni, włoska kapusta, puree z moreli, crunch z dynki

49 pln

- Stek połędwica** 200g / 140g* (1.3.7.10)
 Połędwica wołowa, leniwe z kolorowym pieprzem, grillowane warzywa, emulsja: gorczyca, pieprz zielony

112 pln

- Dorsz pieczony** 180g / 160g (4.7)
 Połędwica z dorsza, pesto z anchois i kaparów, puree z zielonego groszku z limonką, coulis z pomidorów i kardamonu

62 pln

- Kalarepka pieczona** 280g (II)
 Kalarepka, ryż, jabłka, ananas, limonka, pesto z brokułów

42 pln

- DESERY -

- Czekoladowy Creme Brûlée** 140g (3.7)
 Creme Brûlée, konfitura z pomarańczy

24 pln

- Parfait** 140g (3.7.8)
 Parfait pistacjowe, coulis z mango, lody z imbirem

26 pln

- Mus** 140g (3.7)
 Biała czekolada, lody z pieczonej papryki i malin

24 pln

- ZUPY -

- Rosół z makaronem 200ml (1.3)
 Krem z pomidorów 200ml (1.3.7)

18 pln

18 pln

DANIA GŁÓWNE

- Paluszki z kurczaka, ziemniaki lub frytki, surówka z marchewki 80g / 120g (1.3.7)
 Penne z sosem pomidorowym 200g (1.3.7)

24 pln

24 pln

- DESERY -

- Sałatka owocowa 100g
 Selekcia lodów 100g (3.7)
 Muffinka czekoladowa, sos waniliowy 1 szt. (1.3.7)

14 pln

14 pln

14 pln

Alergeny: 1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jaja, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, II – nasiona sezamu, 12 – dwutlenek siarki, 13 – tubin, 14 – mięczaki

*Waga steków uzupełniona o stopnia wysmażenia



- A LITTLE SOMETHING -

- On the bread:** 1 crouton
 - Brisket, artichoke, and roasted pepper (1.7)
 - Local cheese, baked beetroot, and walnut (1.7.8)
 - Coppa, olives, and pickles (1.7.10)
 - Tuna, olives, and tomato (1.4.7)

8 pln

On the plate: 1 dish

- Matias, puree apple, and wasabi (4.10)
 - Mozzarella, tomato jam, and lime caviar (1.7)
 - Olives in herbs and garlic

10 pln

- STARTERS -

- Burrata** 125g / 40g (1.7.11)
 Burrata, pesto, arugula, roasted spring onion, roasted pepper, pine nuts, garlic, olive oil, Parmesan, bread

30 pln

- Herring** 160g (1.4)
 Matias, apple and horseradish purée, beetroot chips, roasted capers, cranberry, bread

32 pln

- Steak tartare** 160g (1.3.4.10)
 Beef tenderloin, marinated mushrooms, pickled cucumber, onion, mustard mayonnaise, quail egg, anchovies, bread

42 pln

- Vegan salad** 160g (1.9)
 Crispy lettuce, beetroot chips, celery, tomatoes, fermented Jerusalem artichoke, pickled zucchini and carrots, expanded millet, parsley and honey vinaigrette, bread

28 pln

- SOUPS -

- Fish Soup** 250ml (2.4.9.14)
 Fish fillets, mussels, prawns, tomatoes, vegetables.

28 pln

- Sorrel Soup** 250ml (3.7.9)
 Sorrel, vegetables, potato purée, quail egg, Ślubowski cheese, sour cream

24 pln

- MAIN COURSES -

- Guinea fowl** 180g / 160g
 Guinea fowl, quinoa, black lentils, emulsion: apple, parsley, caramelized plum

58 pln

- Pork chop** 160g (1.3.7)
 Pork loin, pumpkin dumplings, Italian cabbage, apricot purée, crispy spring onions

49 pln

- Sirloin steak** 200g / 140g* (1.3.7.10)
 Beef tenderloin, dumplings with tri-color peppercorn, grilled vegetables, emulsion: mustard, green peppercorn

112 pln

- Baked cod** 180g / 160g (4.7)
 Cod sirloin, anchovy and caper pesto, green pea purée with lime, tomato and cardamom coulis

62 pln

- Roasted kohlrabi** 280g (II)
 Kohlrabi, rice, apples, pineapple, lime, broccoli pesto

42 pln

- DESSERTS -

- Chocolate Crème brûlée** 140g (3.7)
 Crème brûlée, orange marmalade

24 pln

- Parfait** 140g (3.7.8)
 Pistachio parfait, mango coulis, ginger ice cream

26 pln

- Mousse** 140g (3.7)
 White chocolate, roast pepper and raspberry ice cream

24 pln

FOR KIDS

- "Rosół" – Polish chicken soup 200ml (1.3)
 Tomato cream soup 200ml (1.3.7)

18 pln

18 pln

- MAIN COURSES -

- Crispy chicken strips, potatoes or fries, carrot salad 80g / 120g (1.3.7)
 Penne with tomato sauce 200g (1.3.7)

24 pln

24 pln

- DESSERTS -

- Fruit salad 100g
 Ice cream selection 100g (3.7)
 Chocolate muffin, vanilla sauce 1 pes. (1.3.7)

14 pln

14 pln

14 pln

Allergens: 1 – gluten, 2 – skorupiaki, 3 – jaja, 4 – ryby, 5 – orzeszki ziemne, 6 – soja, 7 – mleko, 8 – orzechy, 9 – seler, 10 – gorczyca, II – nasiona sezamu, 12 – dwutlenek siarki, 13 – tubin, 14 – mięczaki

*The weight of the steak depends on how well it is done

