



— ZUPA

Francuska zupa cebulowa

350 ml • 34 zł

bulion mięsny, smażona cebula, grzanka z serem Gruyere

(alergeny: seler, soja, gluten, laktoza)

— PRZYSTAWKA

Wegańska kaszanka **VE**

280 g • 42 zł

wędzone tofu, kasza gryczana, papier ryżowy, chutney z cebuli, chips z ogórka kiszzonego, puree z białej fasoli

(alergeny: soja)

— DANIA GŁÓWNE

Pierś z kaczki z karmelizowaną cykorią

400 g / 190 g • 89 zł

cykoria, kruszonka z orzechów, sos pomarańczowo-grejpfrutowy, pampuch, liście szpinaku

(alergeny: gluten, soja, laktoza, orzechy)

Gicz jagnięca, sos Bordelaise z pomidorami i rozmarynem

400 g / 190 g • 120 zł

grillowane warzywa (papryka ramiro, cukinia, portobello, szalotka) z serem solankowym i ziarnami, tłuczone ziemniaki z salsą verde

(alergeny: laktoza, soja, seler)

Grillowany filet z sandacza

410 g / 190 g • 116 zł

warzywne ragu (zimowy szparag, cukinia, brukselka, por), sos maślano-krewetkowy, ravioli, szpinak, ricotta

(alergeny: skorupiaki, soja, laktoza, seler)

Polędwiczka wieprzowa

380 g / 160 g • 74 zł

polędwiczka przygotowywana w niskiej temperaturze, grillowana sałata rzymska, bekon, puree z karczocha, sos truflowy, ziemniaki gratin, salsa verde

(alergeny: laktoza, seler, soja)

— DESER

Mini sernik

100 g • 34 zł

słony karmel z whisky, precelek, gorzka czekolada, orzechy

(alergeny: laktoza, jaja, gluten, orzechy)

V – wegetariańskie

VE – wegańskie

* Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości chili, glutenu, orzechów i selera.