



#tastyweeks

## — ZUPA

### Żurek na domowym zakwasie

300 ml / 80 g • 38 zł

kroket ziemniaczany z boczkiem i białą kiełbasą, jajko 5:15, olej z czosnku niedźwiedziego

(alergeny: gluten, jajka, seler, soja, laktoza)

## — PRYZSTAWKA

### Salmon Rolls

(marynowany na zimno łosoś)

160 ml / 80 g / 3 szt. • 58 zł

krewetki 31/40, brunoise z warzyw (seler nać, rzodkiewka, kalarepa), majo z czosnkiem niedźwiedzim, pangrattato

(alergeny: gluten, jajka, skorupiaki, soja, seler)

## — DANIA GŁÓWNE

### Wege Stek z kalarepy **V**

300 g/150 g • 48 zł

maślany sos miso z kaparami, pomidorami, kremowa polenta z mascarpone, zioła

(alergeny: laktoza, soja)

### Makaron Casarecce

420 g / 100 g • 54 zł

kurczak, sos z czosnku niedźwiedziego, kremowe żółtko, szpinak baby, cukinia

(alergeny: gluten, jajka, seler, laktoza)

### Pierś z kaczkki

420 g / 180 g • 86 zł

kremowa polenta z mascarpone, pesto z czosnku niedźwiedziego z orzechami, sos bordelaise, marynowana rzodkiewka i kalarepa

(alergeny: laktoza, orzechy, seler)

### Sandacz z sosem szczawiowym i warzywami

420 g / 180 g • 89 zł

marchew, pietruszka, seler, szpinak baby, kremowe żółtko, kluski ziemniaczane z pangrattato

(alergeny: gluten, seler, soja, laktoza)

## — DESER

### Beza Dacquoise **V**

180 g • 36 zł

mascarpone z kawą i daktylami, orzechy pecan i orzechy laskowe w karmelu

(alergeny: jajka, laktoza, orzechy)

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

**V** – wegetariańskie  
**VE** – wegańskie