



#tastyweeks

— ZUPA

Wegańska letnia zupa warzywna z pomidorami i grzankami **VE**

300 ml • 36 zł

cukinia, seler nać, koper włoski, papryka, cebulka perłowa, zioła

(alergeny: soja, seler, gluten)

Biodrówka wieprzowa, sos maślany z kurkami

460 g / 180 g • 64 zł

grillowany kalafior, pomidory malinowe, regionalny ser koryciński z kozieradką, panko ze szczypiorkiem, młode ziemniaki z salsą verde

(alergeny: gluten, laktoza, soja)

— PRZYSTAWKI

Ośmiornica i kalmary z konfitowanym czosnkiem i chili

330 g / 80g / 5 szt. • 98 zł

arbuz, papryka Ramiro, ser Ricotta, oliwki Riviera w ziołach, szalotka, musztardowiec

(alergeny: laktoza, mięczaki, soja)

Wegański gzik z tofu i ziaren słonecznika **VE**

350 g • 38 zł

młody ziemniak z „ogniska”, fasolka szparagowa, nowalijki, zioła

(alergeny: soja)

Tradycyjny schabowy z jajkiem

450 g / 180 g • 68 zł

ogórek zielony, cukinia, słodko-kwaśny jogurt, zioła, młode ziemniaki z salsą verde

(alergeny: soja, laktoza, gluten, jaja)

Długo pieczony kark wołowy

470 g / 150 g • 72 zł

szpinak, młode marchewki, fasolka szparagowa, panko ze szczypiorkiem, kremowa polenta

(alergeny: soja, laktoza, gluten)

Pstrąg z kotliny kłodzkiej

450 g / 300 g • 82 zł

sos maślankowy z ogórkiem i wasabi, pesto z koperku i pistacji, marynowane młode buraki, młode ziemniaki z salsą verde

(alergeny: laktoza, orzechy)

— DANIA GŁÓWNE

Wegańskie tofu bbq **VE**

470 g / 200 g • 58 zł

piklowana kapusta z imbirem i kolendrą, młoda marchewka, orzechy, frytki z batatów

(alergeny: sezam, soja, orzechy)

— DESER

Parfait z chałwy **V**

150 g • 36 zł

kiwi i agrest w ponczu, palona biała czekolada

(alergeny: laktoza, sezam, gluten, deser zawiera alkohol)

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

V – wegetariańskie
VE – wegańskie