



#tastyweeks

## — ZUPA

### Zupa benedyktyńska

300 ml / 90 g • 36 zł

esencjonalny bulion wołowo-grzybowy,  
pierożki z mięsem wołowym (2 szt.),  
jajko poche, podgrzybki

(alergeny: gluten, seler, soja, jajka)

## — PRYZSTAWKI

### Rostbef wołowy marynowany 7 dni w syropie klonowym

100 g / 140 g • 52 zł

piklowana dynia, smażone zielone  
pomidory, pieczywo

(alergeny: gluten, soja)

### Ceviche z łososia, przeżrebka i tuńczyka

230 g / 30 g / 30 g / 30 g • 62 zł

leche de tigre, mango, ogórek,  
rzodkiewka, szalotka

(alergeny: skorupiaki, soja, seler)

## — DANIA GŁÓWNE

### Mezzelune nadziewane dynią **V**

370 g / 8 szt. • 58 zł

sos z jabłek i cydru z serem gorgonzola,  
piklowana dynia, macerowane pomidory  
koktajlowe, szczypiorek, panko

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

### Kaczka pierś

520 g / 180 g • 92 zł

puree z dyni z mlekiem kokosowym,  
karmelizowane śliwki w miodzie wrzosowym,  
szpeclę z serem wędzonym i bekonem

(alergeny: gluten, jajka)

### Tradycyjny schabowy

630 g / 200 g • 68 zł

podgrzybki z sosem z musztardy angielskiej,  
jajko poche, tłuczone ziemniaki z salsą verde

(alergeny: gluten, gorczyca, laktoza, jajka)

### Stek z tuńczyka

630 g / 180 g • 96 zł

panko z chorizo, sos z pieczonej papryki,  
palony bakłażan, smażone zielone pomidory,  
oliwki zielone, tłuczone ziemniaki z salsą verde

(alergeny: lgluten, soja, laktoza)

## — DESER

### Mille-feuille **V**

190 g • 36 zł

krem pistacjowy, puree z moreli,  
macerowane morele w bourbonie i palonym  
maśle, sorbet cytrynowo-rozmarynowy

(alergeny: gluten, laktoza, orzechy)

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

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



#tastyweeks

## — SOUP

### Benedictine soup

300 ml / 90 g • 36 zł

rich beef and mushroom broth, beef dumplings (2 pcs), poached egg, boletus mushrooms

(allergens: gluten, celery, soy, eggs)

## — APPETIZERS

### Roast beef marinated for 7 days in maple syrup

100 g / 140 g • 52 zł

pickled pumpkin, fried green tomatoes, bread

(allergens: gluten, soy)

### Ceviche with salmon, scallop, and tuna

230 g / 30 g / 30 g / 30 g • 62 zł

Leche de tigre, mango, cucumber, radish, shallots

(allergens: shellfish, soy, celery)

## — MAIN COURSES

### Mezzelune stuffed with pumpkin **V**

370 g / 8 pcs. • 58 zł

apple and cider sauce with gorgonzola cheese, pickled pumpkin, marinated cherry tomatoes, chives, panko

(allergens: gluten, mustard, lactose, celery, soy, eggs)

\*All dishes may contain trace amounts of chilli, gluten, nuts and celery.

### Duck breast

520 g / 180 g • 92 zł

pumpkin puree with coconut milk, caramelized plums in heather honey, spaetzle with smoked cheese and bacon

(allergens: gluten, eggs)

### Traditional breaded pork chop

630 g / 200 g • 68 zł

breaded and fried pork chop, boletus mushrooms with English mustard sauce, poached egg, mashed potatoes with salsa verde

(allergens: gluten, mustard, lactose, eggs)

### Tuna steak

630 g / 180 g • 96 zł

panko with chorizo, roasted pepper sauce, charred eggplant, fried green tomatoes, green olives, mashed potatoes with salsa verde

(allergens: gluten, soy, lactose)

## — DESSERT

### Mille-feuille **V**

190 g • 36 zł

pistachio cream, apricot puree, apricots marinated in bourbon and browned butter, lemon-rosemary sorbet

(allergens: gluten, lactose, nuts)

**V** – vegetarian

**VE** – vegan