



#tastyweeks

— ZUPA

Bouillabaisse z grzanką i sosem Royal

280 ml • 56 zł

bulion rybny, szafran, pieczone pomidory,
mule 5 szt., krewetki 31/40 – 3 szt.,
dwa rodzaje ryb 60 g, zioła

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

— PRYZSTAWKI

Ośmiornica z kalmarami

180 g / 4 szt. • 98 zł

macka ośmiornicy 120 g, kalmary 4 szt.,
oliwki Riviera, ser ricotta, papryka Ramiro

(alergeny: mięczaki, laktoza, soja)

Carpaccio z jagnięciny

120 g / 80 g • 72 zł

połędwiczka jagnięca, winegret cytrynowy,
szpinak baby, żel jagodowy, puder z koziego
sera, piklowane kurki, pieczywo

(alergeny: gluten, laktoza)

— DANIA GŁÓWNE

Wegański kotlet mielony **VE**

400 g / 150 g • 68 zł

wegański demi glace, kremowa polenta,
szpinak baby, zasmażane buraki

(alergeny: seler, soja)

Długo pieczony w niskiej temperaturze polik wołowy

470 g / 130 g • 98 zł

sos demi glace, puree z białych warzyw, panko
z bekonem i szczypiorkiem, kremowa polenta,
szpinak baby, zasmażane buraki

(alergeny: gluten, soja, seler, laktoza)

Comber jagnięcy z kością

Zapytaj obsługę o wagę • 160 zł

kremowy szpinak, konfitowane podgrzybki,
ser solankowy, oliwki Riviera, gnocchi z batatów

(alergeny: gluten, gorczyca, soja, laktoza)

Stek z tuńczyka

430 g / 180 g • 120 zł

truflowy beurre blanc, grillowana sałata
rzymska, palony bakłażan i cukinia,
gnocchi z batatów

(alergeny: gorczyca, soja, laktoza)

— DESER

Beza Dacquoise **V**

130 g • 38 zł

krem kawowy z dulce de leche,
daktyle, orzechy

(alergeny: laktoza, orzechy, jajka)

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

V – wegetariańskie

VE – wegańskie