



Przedwiosnie

Czosnek niedźwiedzi to aromatyczny symbol wiosny, od pokoleń ceniony w polskiej kuchni. Krótki czas jego zbiorów przypomina nam, jak wyjątkowe są smaki sezonowe – ulotne, pełne świeżości i inspirujące do kulinarnych poszukiwań. Spróbujcie naszych wiosennych propozycji!

— ZUPA

Kremowa zupa z czosnku niedźwiedziego

300 ml • 42 zł

crostini z tapenadą z czarnych oliwek, mule (3 szt.) zapiekane z ziołowym pangrattato

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

— PRYZYSTAWKA

Tatar z łososia

130 g / 100 g • 58 zł

majonez z czosnku niedźwiedziego, concassé z pomidorów, pikantna kruszonka kukurydziana

(alergeny: gluten, jajka, soja)

— DANIA GŁÓWNE

Kotlet pożarski

480 g / 180 g • 49 zł

pierś z indyka, grubo siekana jagnięcina, panierka, młoda marchewka z groszkiem, kluski leniwe z pangrattato

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

V – wegetariańskie

VE – wegańskie

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

Makaron Casareccia

z burratą 450 g / 50 g • 58 zł

z kurczakiem 500 g / 100 g • 56 zł

sos z czosnku niedźwiedziego, pikantne pangrattato

(alergeny: gluten, laktoza, jajka, soja)

Wegetariańskie risotto z kalafiora

400 g • 52 zł

sos z czosnku niedźwiedziego, „przegrzebek” z boczniaka mikołajkowego, wegański bekon

(alergeny: gluten, laktoza, seler, soja)

Polędwica z dorsza

400 g / 150 g • 78 zł

sos szczawiowy, kremowe żółtko, marchewka, brokuł, kluski leniwe

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

— DESER

Magdalenki z lemon curdem

200 g • 38 zł

poziomki, truskawki

(alergeny: gluten, laktoza, jajka)

