

Menu Sezonowe

Seasonal Menu

Krem z pieczonej dynii Hokkaido, feta,
granat, oliwa szczypiorkowa

Hokkaido baked pumpkin cream, feta cheese,
pomegranate and chive olive oil

24 zł

Bruschetta z dzikimi grzybami, dżemem z cebuli i mascarpone

Bruschetta with wild mushrooms, onion jam and mascarpone

27 zł

Risotto dyniowe, kozi ser, prażone orzechy, jarmuż

Pumpkin risotto, goat cheese, roasted nuts, kale

44 zł

Stek z polędwicy wołowej, puree truflowe, karmelizowane
warzywa korzeniowe, demi glace z gorzką czekoladą

Beef tenderloin steak, truffle puree, caramelized root vegetables,
demi glace with dark chocolate

129 zł

Sezonowany antrykot, domowe frytki, palona szalotka,
szpinak z masła, sos pieprzowy

Seasoned rib eye steak, home made fries, roasted shallots,
buttered spinach and pepper sauce

137 zł

Salatka z piklowaną gruszką, chrupiącą cieciorką,
sosem wiśniowym i prażonymi orzechami

Salad with pickled pear, crispy chickpeas,
cherry sauce and roasted nuts

39 zł

Ciasto marchewkowe z ananasem,
lukier chatwowy, konfitura z wiśni

Carrot cake with pineapple,
halva icing, cherry jam

26 zł

Napoje rozgrzewające

Warming drinks

HERBATA ZIMOWA (0,3 L)

herbata czarna / sok z malin / pomarańcza /
goździki / cynamon / anyż / mięta

WINTER TEA (0,3 L)

black tea / raspberry juice / orange / cloves /
cinnamon / anise / mint

22 zł

NAPAR IMBIROWY (0,3 L)

korzeń imbiru / cytryna / miód / mięta

GINGER INFUSION (0,3 L)

ginger root / lemon / honey / mint

20 zł

NAPAR ROZMARYNOWY (0,3 L)

korzeń imbiru / rozmaryn / grejpfrut / miód

ROSEMARY INFUSION (0,3 L)

ginger root / rosemary / grapefruit / honey

20 zł

PUMPKIN SPICE LATTE (0,3 L)

espresso / mleko / syrop dyniowo-korzenny /
bita śmietana / cynamon

PUMPKIN SPICE LATTE (0,3 L)

espresso / milk / pumpkin-spicy syrup /
whipped cream / cinnamon

25 zł