menu

zupy / soups

KREM Z DYNI I MARCHEWKI
PUMPKIN AND CARROT CREAM

mleczko kokosowe
/ prażone ziarna dyni i gryki

coconut milk/ roasted pumpkin
and buckwheat seeds

29 PLN

dania główne / mains

OPCJA MIĘSNA
MEAT

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE
SOUS-VIDE PORK TENDERLOIN

otulona grzybami z puree z batata/ palone masło /
marchew / chrupiący jarmuż / sos demi glace

bnveloped by mushrooms with sweet potato purée /
brown butter / carrot / crispy kale/ demi-glace

54 PLN

OPCJA WEGE
VEGE

DYNIOWE AGNOLOTTI
PUMPKIN AGNOLOTTI

włoskie pierożki z aksamitnym nadzieniem
dyniowym / sos szałwiowy

Italian dumplings with a velvety
pumpkin filling / sage sauce

38 PLN

deser / dessert

CZEKOLADOWA TARTALETKA
CHOCOLATE TARTLET

mascarpone dyniowo – pomarańczowe /
miodowe orzechy włoskie

pumpkin-orange mascarpone /
honeyed walnuts

29 PLN

ALERGENY / ALLERGENS

LAKTOZA LACTOSE
GLUTEN CEREAL (GLUTEN)
JAJKA EGGS
ORZECHY NUTS
ŁUBIN LUPINE

napoje — drinks

DYNIOWE LATTE
PUMPKIN LATTE

18 PLN

HERBATA ZIMOWA
WINTER TEA

18 PLN

GRZANE WINO
MULLED WINE

alkoholowe lub bezalkoholowe
alcoholic or non-alcoholic

24 PLN

KOKTAJL JESIENNY - AMBER AUTUMN
AUTUMN COCKTAIL - AMBER AUTUMN

rum / puree brzoskwiniowe / wanilia, limonka / sok jabłkowy / cynamon
rum / peach purée / vanilla, lime / apple juice / cinnamon

34 PLN