



PRZYSTAWKA / APPETIZER

Grillowany camembert (120g) ze szparagami, sosem żurawinowym, szynką szwarcwaldzką i smażonym żółtkiem 62°C
Grilled camembert (120g) with asparagus, cranberry sauce, black forest ham and fried egg yolk 62°C

29,00 PLN / 200g

ZUPA / SOUP

Krem z białych szparagów z czarnuszką i oliwą pietruszkową
White asparagus cream with black seed and parsley oil

14,00 PLN / 230g

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Filet z dorsza (100g) zapiekany z salsą pomidorową i mozzarellą, podana na kremowym tagliatelle ze szparagami
Cod fillet (100g) roasted with tomato salsa and mozzarella cheese, served on creamy tagliatelle with asparagus

34,00 PLN / 350g

Polędwiczka wieprzowa (120g) marynowana w czarnej porzeczce i rozmarynie, podana z truflowym purée, szparagi zielone i sosem pieprzowym
Pork tenderloin (120g) marinated in blackcurrant and rosemary, served with truffle purée, green asparagus and pepper sauce

36,00 PLN / 350g

DESER / DESSERT

Pudding Chia z sorbetem pomarańczowym
Chia pudding with orange sorbet

14,00 PLN / 120g