

# MENU SEZONOWE

## SEASONAL MENU

### ŚNIADANIA / BREAKFAST

**Jogurt naturalny z domową granolą, musli z owocami sezonowymi i miodem gryczanym** 16 zł

Plain yoghurt with homemade granola, muesli, seasonal fruits and buckwheat honey

**Pełnoziarniste tosty z serkiem wiejskim ze szczypiorkiem, wędzonym łososem i zielonym ogórkiem / szynką parmeńską, szparagami i ricottą** 17 zł

Whole grain toasts with cottage cheese, chive, smoked salmon, green cucumber / parma ham, asparagus and ricotta cheese

**Naleśniki z kaszy jaglanej ze szparagami, cukinią, cebulą i tymiankiem** 17 zł

Millet pancakes with asparagus, zucchini, onion and thyme

### CHŁODNIKI / COLD SOUPS

**Pomidorowo - arbuzy z chilli i serem feta** 15 zł

Tomato & watermelon with chilli and feta cheese

**Melonowy ze szparagami, szynką parmeńską i tartym świeżym chrzanem** 15 zł

Melon with asparagus, parma ham and fresh grated horseradish

**Ogórkowy z musem z wędzonego łososa i ricotty** 15 zł

Cucumber with smoked salmon mousse and ricotta cheese

**Botwinkowy z jajkiem w koszulce** 15 zł

Young beet with poached egg

### SALATKI / SALADS

**Grillowany tuńczyk, pomidor, ogórek, jajka przepiórcze, papryka, oliwki, czerwona cebula i cytrynowy vinaigrette** 31 zł

Grilled tuna, tomato, cucumber, quail eggs, bell pepper, olives, red onion and lemon vinaigrette

**Pieczone bataty, jarmuż, czarny ryż, pestki dyni i paprykowo - limonkowy vinaigrette** 28 zł

Baked sweet potatoes, kale, black rice, pumpkin seeds, pepper & lime vinaigrette

**Ser feta, arbuz, jeżyny, awokado, oliwki, chilli i vinaigrette z mango i limonki** 28 zł

Feta cheese, watermelon, blackberries, avocado, olives, chilli and mango & lime vinaigrette

**Grillowany indyk, maliny, jeżyny, pomidory cherry, płatki migdałów i malinowy vinaigrette** 29 zł

Grilled turkey, raspberries, blackberries, cherry tomatoes, almond flakes and raspberry vinaigrette

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Grillowana połówka cielęca, kopytka z kaszy jaglanej, daktyle i sos z czerwonego wina** 46 zł

Grilled veal tenderloin, millet gnocchi, dates and red wine sauce

**Grillowane krewetki, kasza bulgur, ananas, groszek cukrowy i sos paprykowo-limonkowy** 36 zł

Grilled shrimps, bulgur groats, pineapple, green peas and bell pepper & lime sauce

## DESERY / DESSERTS

**Chia, pieczony rabarbar w miodzie gryczanym i mus truskawkowy** 15 zł

Chia seeds, rhubarb baked in buckwheat honey and strawberry mousse

**Tarta cytrynowa z lodami porzeczkowymi** 15 zł

Lemon tart with blackcurrant sorbet

## NAPOJE / DRINKS

**Lemoniada kawowa z syropem z bzu** 14 zł

Coffee lemonade with elderflower syrup

**Mrożona herbata jaśminowa z gruszką** 14 zł

Iced jasmine tea with pear

**Mrożona herbata wiśniowa** 14 zł

Iced cherry tea

**Piwo z arbuzem** 13 zł

Beer with watermelon

## PIZZA

**Krewetki, mango, papryka peperoncino, kolendra, oliwa z oliwek** 29 zł

Shrimps, mango, peperoncino, coriander, olive oil

**Indyk, żółta fasola szparagowa, ser pleśniowy, sos pomidorowy** 29 zł

Turkey, yellow wax beans, blue cheese, tomato sauce

**Białe szparagi, boczek, cebula dymka, sos pomidorowy** 29 zł

White asparagus, bacon, spring onion, tomato sauce

**Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., bazylia, sos pomidorowy** 29 zł

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., basil, tomato sauce