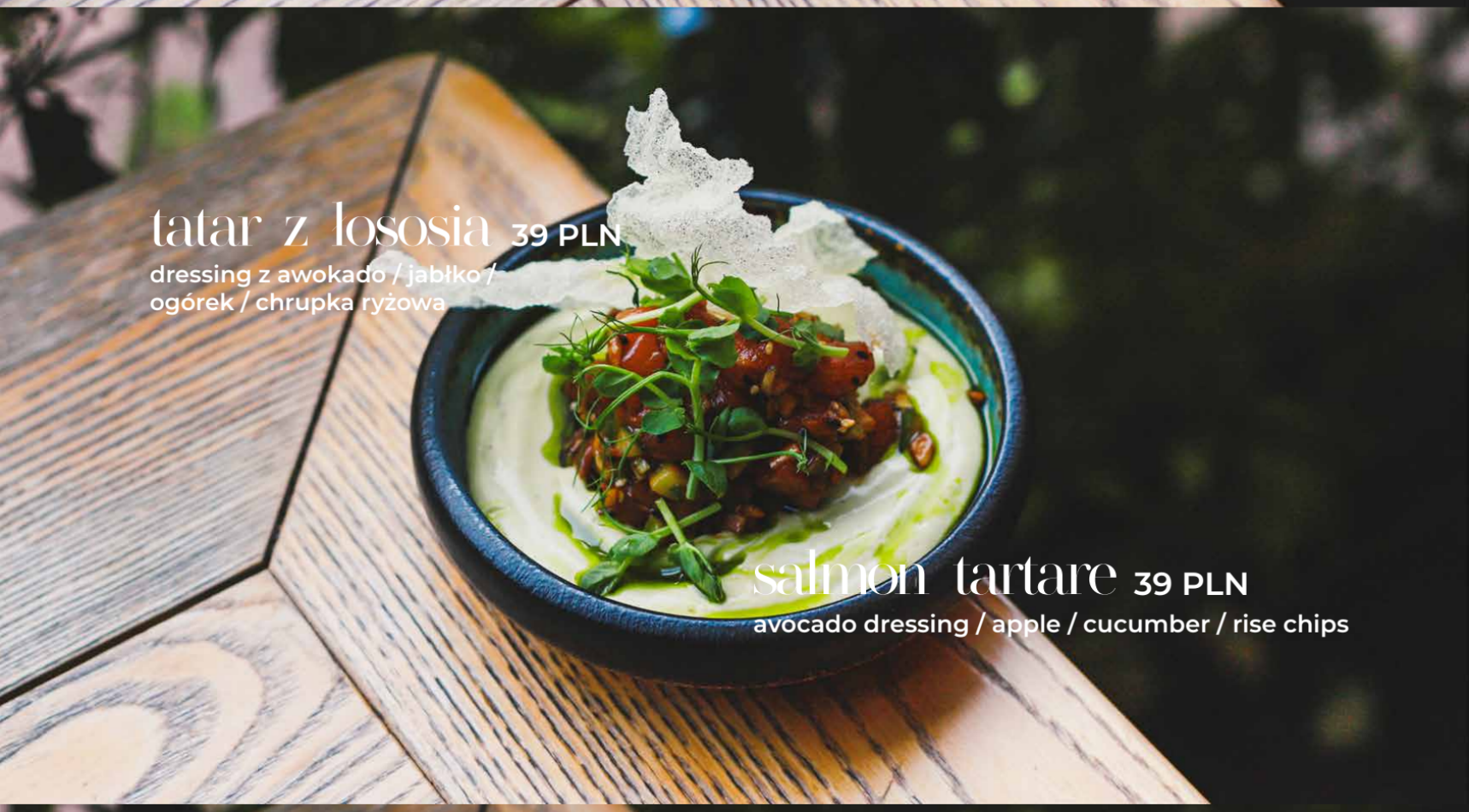
tatar z polędwicy wołowej 56 PLN

marynowane kurki / musztarda francuska / żółtko / korniszony / cebula

beef tartare 56 PLN

marinated chanterelles / french mustard / egg yolk / pickled cucumbers / onion



tatar z łososia 39 PLN

dressing z awokado / jabłko / ogórek / chrupka ryżowa

salmon tartare 39 PLN

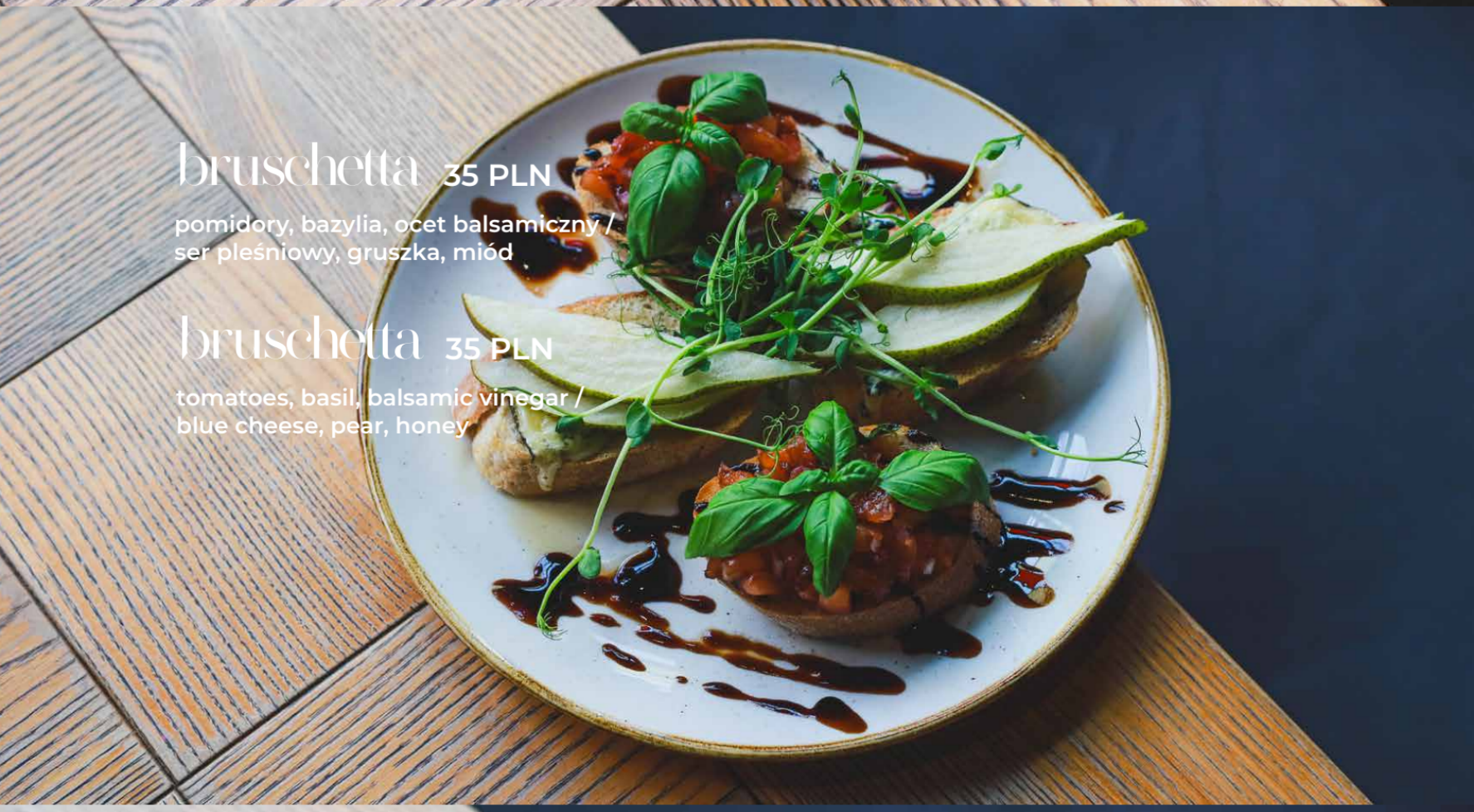
avocado dressing / apple / cucumber / rise chips

manouri w cieście filo 42 PLN

sezam / miód /
sałatka z ogórka i zielonego jabłka

manouri in phyllo dough 42 PLN

sesame / honey / cucumber and green apple salad



bruschetta 35 PLN

pomidory, bazylia, ocet balsamiczny /
ser pleśniowy, gruszka, miód

bruschetta 35 PLN

tomatoes, basil, balsamic vinegar /
blue cheese, pear, honey

domowe frytki 32 PLN

płatki parmezanu / natka pietruszki /
oliwa truflowa

homemade fries 32 PLN

parmesan flakes / parsley / truffle oil

frytki z batata 35 PLN

aioli

sweet potato fries 35 PLN

aioli

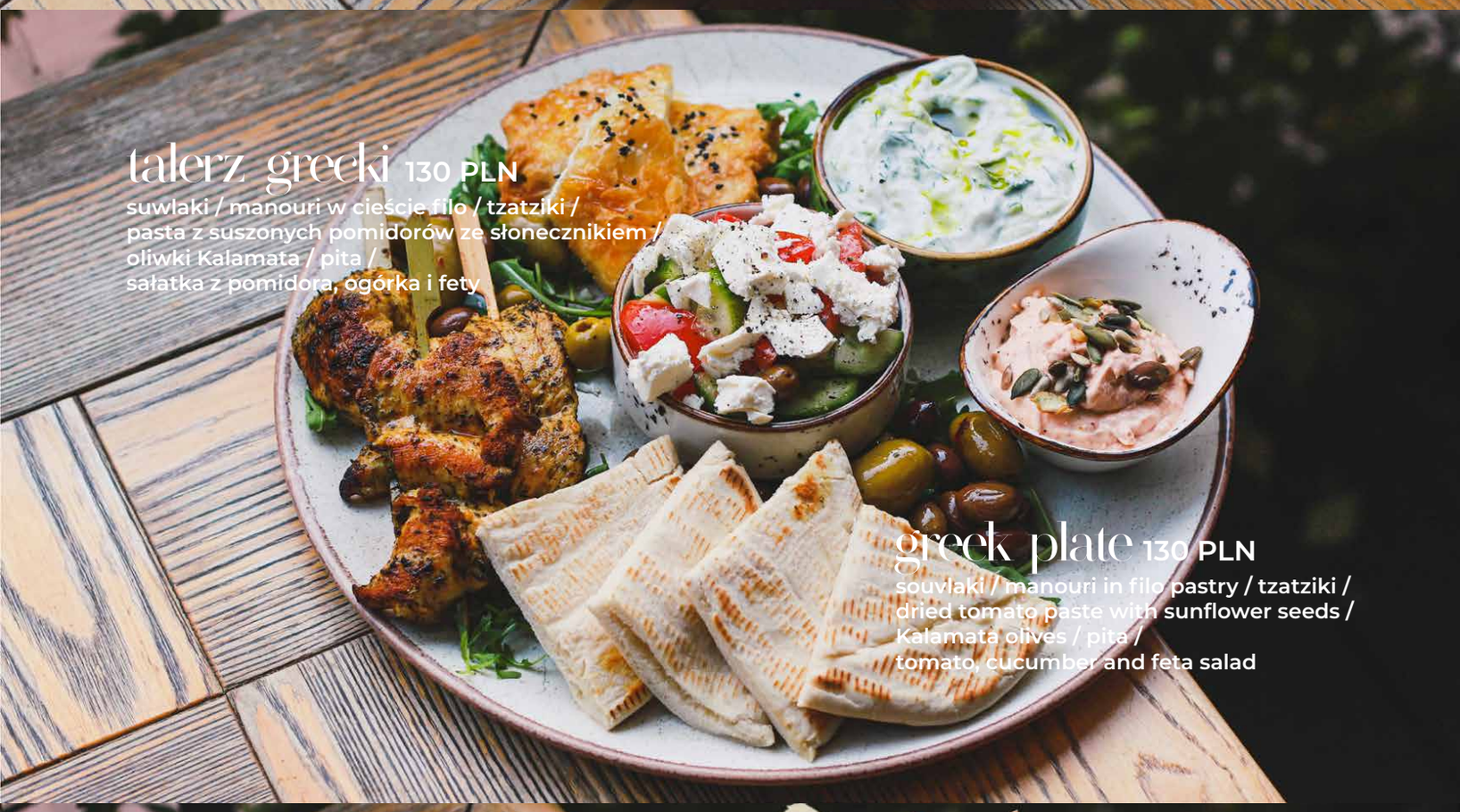
talerz azjatycki 150 PLN

krewetki w panko / sajgonki z kaczką /
sajgonki z warzywami / tataki z tuńczyka /
wakame /

sosy: mango – chilli,
sezamowo – sojowy,
sriracha – mayo

asian plate 150 PLN

panko shrimps / fried spring rolls with duck / fried spring rolls with vegetables / tuna tataki / wakame salad /
sauces: mango – chilli, sesame – soya, sriracha - mayo

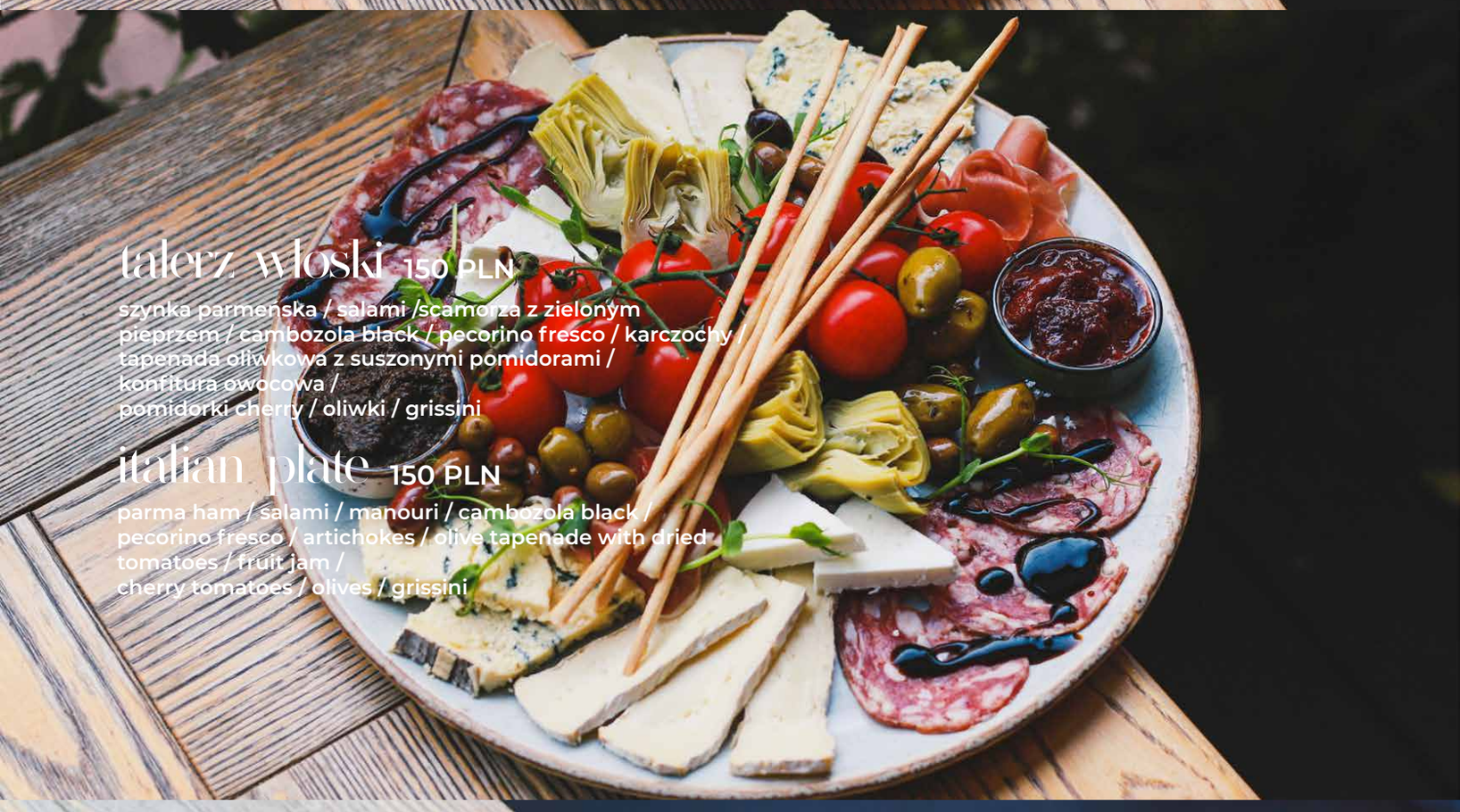


talerz grecki 130 PLN

suwlaki / manouri w cieście filo / tzatziki /
pasta z suszonych pomidorów ze słonecznikiem /
oliwki Kalamata / pita /
sałatka z pomidora, ogórka i fety

greek plate 130 PLN

souvlaki / manouri in filo pastry / tzatziki /
dried tomato paste with sunflower seeds /
Kalamata olives / pita /
tomato, cucumber and feta salad



talerz włoski 150 PLN

szynka parmeńska / salami /scamorza z zielonym pieprzem / cambozola black / pecorino fresco / karczochy / tapenada oliwkowa z suszonymi pomidorami /
konfitura owocowa /
pomidorki cherry / oliwki / grissini

italian plate 150 PLN

parma ham / salami / manouri / cambozola black / pecorino fresco / artichokes / olive tapenade with dried tomatoes / fruit jam /
cherry tomatoes / olives / grissini

talerz meksykański 130 PLN

tacos z szarpaną wieprzowiną / nachos / grillowana kukurydza / guacamole / salsa / marynowana papryka / sałatka z pomidorów cherry, czerwonej fasoli i czerwonej cebuli

mexican plate 130 PLN

pulled pork tacos / nachos / grilled corn / guacamole / salsa / marinated pepper / salad with cherry tomatoes, red bean and red onion

rosół 24 PLN

domowy makaron / natka pietruszki

broth 24 PLN

homemade noodles / parsley

toskańska zupa pomidorowa 27 PLN
bazylia

tuscan tomato soup 27 PLN
basil

tradycyjny żurek 34 PLN
smażona kiełbasa / boczek / jajko / suszone grzyby/ domowy zakwas

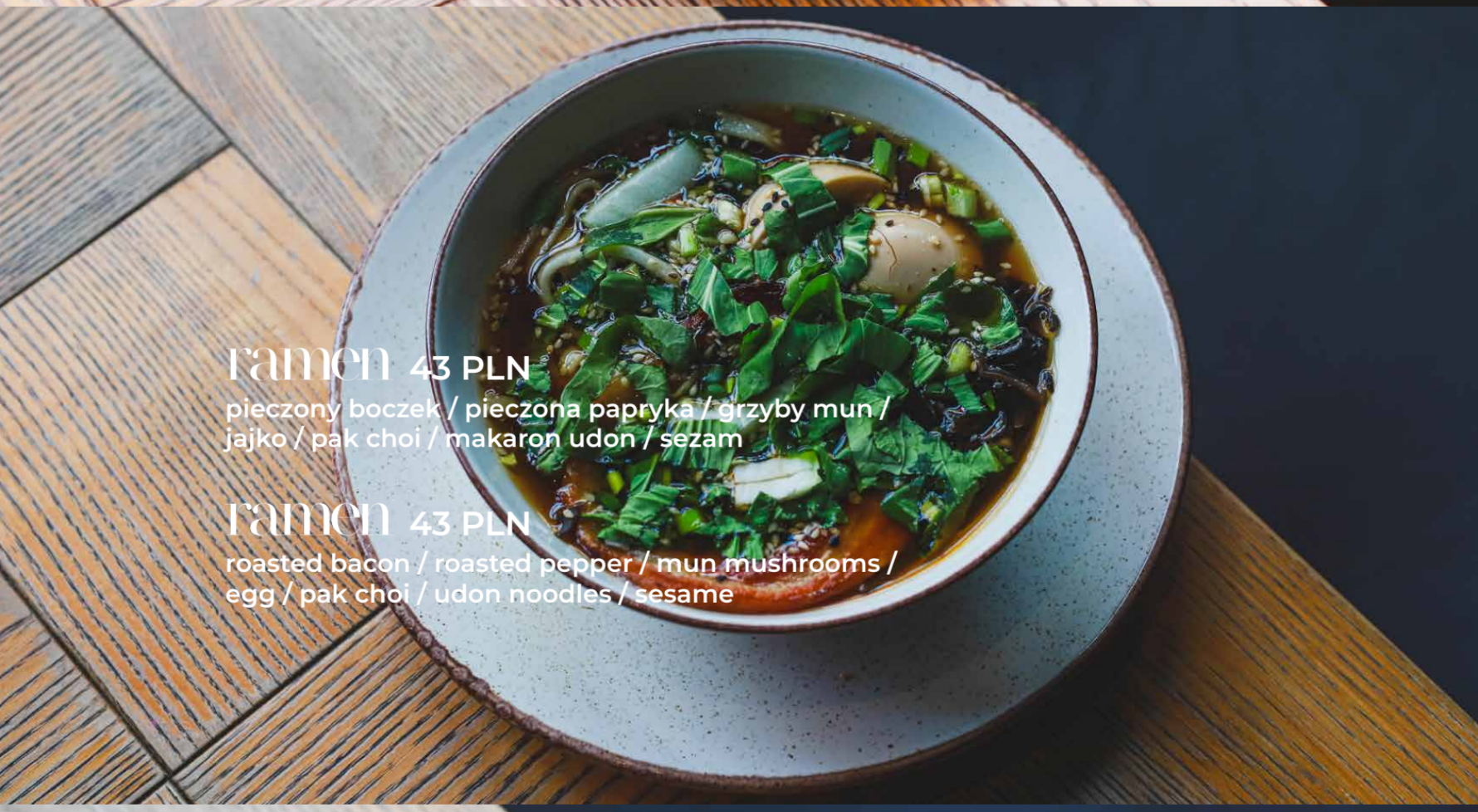
traditional polish sour soup 34 PLN
fried sausage / bacon / egg / dried mushrooms / homemade sourdough

krem z pieczonego selera 32 PLN

pasta truflowa, grzanka z serem pleśniowym i parmezanem

baked celery cream soup 32 PLN

truffle paste, toast with blue cheese and parmesan

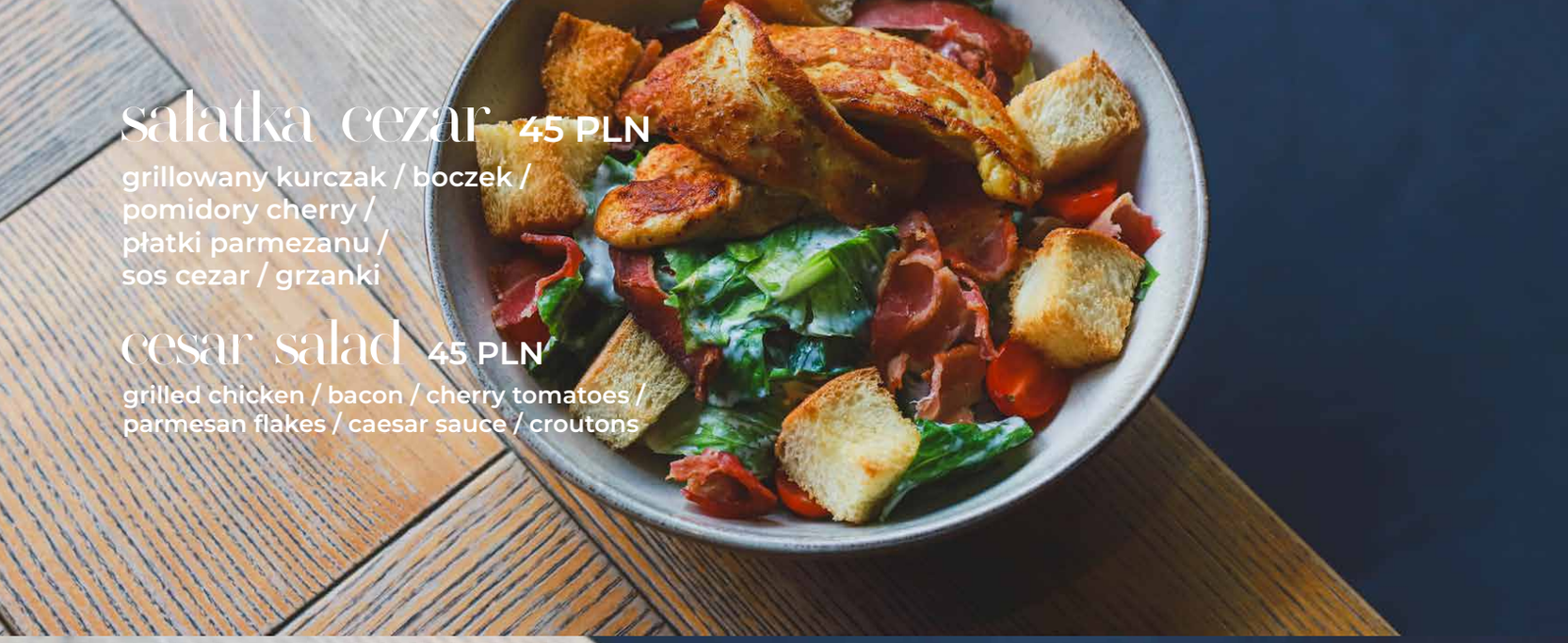


ramen 43 PLN

pieczony boczek / pieczona papryka / grzyby mun / jajko / pak choi / makaron udon / sezam

ramen 43 PLN

roasted bacon / roasted pepper / mun mushrooms / egg / pak choi / udon noodles / sesame



salatka cezar 45 PLN

grillowany kurczak / boczek /
pomidory cherry /
płatki parmezanu /
sos cezar / grzanki

cesar salad 45 PLN

grilled chicken / bacon / cherry tomatoes /
parmesan flakes / caesar sauce / croutons

salatka z wołowiną 55 PLN

wołowina w glazurze sezamowo – sojowej / ogórek / marchewka /
biała i czerwona kapusta / papryka / sezam /
orzechy ziemne / kolendra / młody szpinak

beef salad 55 PLN

beef in sesame and soy glaze / cucumber / carrot /
white and red cabbage / pepper / sesame /
peanuts / coriander / baby spinach

salatka z grillowanymi krewetkami 56 PLN

grillowany ananas / grejpfrut /
ogórek / granat / komosa ryżowa /
młody szpinak /
cytrynowo-miętowy winegret

grilled shrimps salad 56 PLN

grilled pineapple / grapefruit / cucumber /
grenade/ quinoa / baby spinach /
lemon and mint vinaigrette

salatka z manouri 54 PLN

figi / marynowane żółte buraki / granat / ogórek / orzechy włoskie

manouri salad 54 PLN

fig / marinated yellow beetroot /
pomegranate / cucumber / walnuts