

PRZEKĄSKI (alergeny)
STARTERS (food allergens)

Śledzik marynowany w Wiśniówce
Herring marinated with Cherry Vodka
16 zł

Krewetki na mleczku kokosowym (mleko, chilli)
Shrimps with coconut milk (milk, chilli)
38 zł

Omułki po prowansalsku
Mussels in Provencal style
18 zł

Tatar wołowy (jaja)
Beef tartare (eggs)
38 zł

Camembert panierowany w nasionach (mleko)
Camembert coated in seeds (milk)
16 zł

Naleśnik z kaczką w sosie żurawinowym (gluten, mleko, jaja)
Pancake with duck in cranberry sauce (gluten, milk, eggs)
18 zł

SALATKI
SALADS

Sałatka grecka (mleko)
Greek salad (milk)
22 zł

Sałatka z serem lazur i szynką parmeńską (gluten, milk)
Salad with blue cheese Lazur and Parma ham (gluten, mleko)
28 zł

Sałatka z kaczką w sosie malinowym
Salad with duck breast in raspberry sauce
29 zł

ZUPY
SOUPS

Zupa z cebulowa z grzankami (gluten, mleko)

Onion soup with croutons (gluten, milk)

12 zł

Minestrone (seler)

Minestrone (celery)

18 zł

Zupa z bałtyckich ryb (gluten, mleko)

Baltic fish soup (gluten,milk)

22 zł

PIEROGI
DUMPILNGS

Pierogi 6 szt/ Dumplings 6 pieces

21 zł

Pierogi 8 szt/Dumplings 8 pieces

26 zł

ruskie/russian (gluten, milk)

ze szpinakiem/with spinach (gluten)

z kapustą i grzybami/with cabbage and mushroom (gluten, mushrooms)

z mięsem/ with meat (gluten)

MAKARONY
PASTAS

Makaron ze szpinakiem (gluten, mleko, jaja)

Pasta with spinach (gluten, milk, eggs)

22 zł

Makaron z łososiem i brokułami (gluten, mleko, jaja)

Pasta with salmon and broccoli (gluten, milk, eggs)

29 zł

Makaron z grzybami (grzyby, mleko, jaja)

Pasta with mushrooms (mushrooms, milk, eggs)

26 zł

DANIA RYBNE
MAIN COURSES WITH FISH

Dorsz na zielono na warzywach ratatouille z puree ziemniaczanym

Cod in green, vegetables ratatouille, potato puree

32 zł

Sandacz panierowany w pestkach dyni, puree z jabłka, warzywa blanszowane, ziemniaki saute

(jaja)

Zander coated with pumpkin seeds, apple puree, blanched vegetables, saute potatoes (egg)

39 zł

Halibut, ziemniaki mozaikowe, sos serowy z bazylią, brokuły(mleko)

Halibut, smashed potatoes, cheese sauce with basil, broccoli (milk)

42 zł

DANIA MIĘSNE
MAIN COURSES WITH MEAT

Kurczak z wolnego wybiegu w cieście francuskim, krokiety ziemniaczane, salsa owocowa,
warzywa (gluten, mleko)

Free-range chicken in puff pastry, potato croquet, fruits salsa, vegetables (gluten, milk)

29 zł

Połowa kaczki, kopytka, modra kapusta, sos śliwkowo-pomarańczowy (gluten)

Half duck, potato dumplings, red cabbage, orange-plum sauce (gluten)

52 zł

Stek z polędwicy wołowej długo dojrzewającej, frytki, miks sałat, sos pieprzowy

Long ripening beef steak, chips, mix salad, pepper sauce

92 zł

Tradycyjny kotlet schabowy z kością, opiekane ziemniaki, kapusta zasmażana (gluten, jajko)

Traditional Polish pork chop, roasted potatoes, fried cabbage (gluten, egg)

39 zł

Gulasz z dziczyzny, kasza bulgur, buraczki

Game goulash, bulgur, beetroots

36 zł

DESERY
DESSERTS

Deser dnia
Dessert of the day
13 zł

Lody z owocami (mleko, jaja)
Icecream with fruits (mleko, eggs)
15 zł

Krem brulee (mleko)
Creme brulee (milk)
18 zł

Krem tofu czekoladowy
Chocolate tofu cream
18 zł

WKLADKA FIT
FIT MENU

ZUPY
SOUPS

Zupa Fit warzywna
Vegetables Fit Soup
12 zł

DANIE DIETETYCZNE
DIET MENU

Filet z pstrąga, kasza kuskus, warzywa gotowane
Trout fillet, couscous, boiled vegetables
32 zł

DANIA WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISHES

Makaron sojowy lub ryżowy z warzywami na ostro (soja)
Spicy soya pasta or rice pasta with vegetables (soya)
25zł

Papryka faszerowana warzywami i kaszą kuskus, sos orzechowy, frytki warzywne, sałatka
(orzechy, mleko)
Red pepper stuffed with vegetables and couscous, nut sauce, vegetables chips, salad (nuts, milk)
28zł

DANIA WEGAŃSKIE
VEGAN DISHES

Sałatka z prażonymi nasionami i warzywami
Salad with roasted seeds and vegetables
25 zł

Pieczeń z kaszy, frytki warzywne, miks sałat
Roast made from groats, vegetables chips, mix salad
28 zł