

Lunch Menu

13:00 – 16:00 / 18 – 22 września

Cały zestaw za 25 PLN

Poniedziałek

Krem z dyniowy

z pudrem z pestek słonecznika i espumą z mleka kokosowego

Indyk panierowany w chrupiącej bułce z włoskim serem grana padano

i świeżą pietruszką podany z majonezem ziołowym i purée chrzanowo–ziemniaczanym

Kompot jabłkowy z cynamonem i gwiazdkami anyżu

Wtorek

Zabielana zupa warzywna

z cukinii, bakłażana, warzyw korzennych i selera naciowego z koprem

Łosoś w cieście francuskim faszerowany szpinakiem

podany z sałatką z kolorowych pomidorów z miętą

Lemoniada z cytrusów i mięty

Środa

Krem z kiszzonego ogórka z purée szpinakowym

Wieprzowina duszona w białym sosie grzybowo–chrzanowym

podana z krokietami ziemniaczanymi panierowanymi w ziarnach słonecznika

Kompot ze śliwek z cynamonem

Czwartek

Krem cebulowy z kozim serem

Rolada z boczku w ciemnym sosie z zielonego pieprzu

podana z pieczoną marchwią i zapiekanką ziemniaczaną gratin

Lemoniada gruszkowa z imbirem

Piątek

Krem z kukurydzy z chrupiącą hiszpańską kiełbasą

Buraczane pierogi faszerowane kaszą gryczaną

z kolendrą podane ze smażonymi kurkami i pesto orzechowym

Kompot z rabarbarowy z kardamonem