

Lunch Menu

13:00 – 16:00 / 25 – 29 września

Cały zestaw za 25 PLN

Poniedziałek

Krem z buraka i wiśni z espumą chrzanową
Udo z kurczaka faszerowane szpinakiem i serem padene
z purée ziemniaczanym ze szczypiorkiem
Kompot jabłkowy z cynamonem i gwiazdkami anyżu

Wtorek

Zupa grzybowa z łazankami podana z kwaśną śmietaną
Kotlet jajeczny z sosem pieczarkowym z maślanym purée i domową mizerią
Lemoniada z cytrusów i mięty

Środa

Pikantna zupa tajska z kurczakiem, kolendrą i mleczkiem kokosowym
Makaron ryżowy z zielonym curry z siekaną wieprzowiną
podany z liśćmi kafiru, pieczarką, szczypiorkiem i prażonym sezamem
Kompot ze śliwek z cynamonem

Czwartek

Tradycyjny kapuśniak na wędzonce
Żebro wołowe w ciemnym sosie
podane z fondantem ziemniaczanym i karmelizowanymi warzywami korzennymi
Lemoniada gruszkowa z imbirem

Piątek

Krem dyniowy z imbirem i pomarańczą z oliwą dyniową
Dorsz w cieście ziołowym
podany z grubymi frytkami i purée z groszku
Kompot z rabarbarowy z kardamonem