

Specials Menu

Przystawki

Chrupiące Smażone Kalmary z Chili, Kolendrą i Cytryną
25 PLN

Smażona Drobiowa Wątróbka z Jabłkiem, Orzechami Włoskimi Podawana na Toście
25 PLN

Salatki

Salatki Grillowany Kurczak na Liściach Salaty, Buraczki, Pieczarki, Avocado i Szalotkowy Winegret
30 PLN

Krewetki na Sałacie Rzymskiej, Czerwone Jabłko, Orzechy Włoskie, Ser Kozi, Sos Marie Rose
35 PLN

Zupy

Zupa z Selera, Pasternaka i Jabłka z Orzechami Włoskimi
25 PLN

Krem z Kukurydzy ze Smażoną Pancettą, Pieczarkami i Musem z Jalapeño
30 PLN

Makarony

Spaghetti z Kremowym Bazylowym Pesto, Krewetkami i Bocconcini
40 PLN

Serowe Tortellini z Sosem Rose, Pomidorkami Kokatylowymi i Parmezanem
40 PLN

Dania Główne

Pierś z Kurczaka Zapiekana z Parmezanem z Puree Ziemniaczanym, Szparagami, Grzybami Shiitake
i Sosem z Różowego Pieprzu
45 PLN

Smażona Wołowina po Mongolsku z Mieszana Papryką, Dymką, Kapustą Bok Choy, Sezamem i Ryżem Basmati
50 PLN

Pierś Kaczki z Puree z Pasternaku, Smażonym Szpinakiem, Cykoria i Sosem z Czerwonego Wina
65 PLN

Łosoś z Chrupiącą Skórką, Szparagi, Trufłowe Puree Ziemniaczane
i Kremowy Kąparowym Sos z Dodatkiem Wermutu
70 PLN

Desery

Biszkopt Waniliowy z Nadzieniem Dulce De Leche, Udekorowany Bitą Śmietaną i Prażonymi Migdałami
25 PLN

Smażone Lody Śmietankowe z Polewą Kokosową, Serwowane w Koszyczku Naleśnikowym
Polane Ciepłym Sosem Malinowym
30 PLN



Specials Menu

Starters

Crispy Fried Calamari with Chili, Coriander and Lemon
25 PLN

Pan-fried Chicken Liver with Apple and Walnuts, Served on Toast
25 PLN

Salads

Grilled Chicken over Mixed Greens, Beets, Mushrooms, Avocado and Shallot Vinaigrette
30 PLN

Shrimp Salad with Romaine Lettuce, Red Apples, Walnuts, Goat Cheese and Marie Rose Sauce
35 PLN

Soup

Celery Root, Parsnip and Apple Soup with Hazelnut
25 PLN

Cream of Corn with Pan-fried Pancetta, Mushrooms and Jalapeño Mousse
30 PLN

Pasta

Creamy Basil Pesto Spaghetti with Shrimp and Bocconcini
40 PLN

Cheese Tortellini with Rose Sauce, Spinach, Cherry Tomato and Parmesan
40 PLN

Main Course

Parmesan Crusted Breast of Chicken with Mashed Potatoes, Asparagus, Shiitake Mushrooms
and Creamy Pink Pepper Sauce
45 PLN

Mongolian Stir-fried Beef with Mixed Capsicum, Spring Onions, Bok Choy, Sesame Seeds and Basmati Rice
50 PLN

Breast of Duck with Parsnip Purée, Sautéed Spinach, Endives and Red Wine Sauce
65 PLN

Crispy Skin Salmon with Asparagus, Truffle Mashed Potatoes and Creamy Caper Vermouth Sauce
70 PLN

Desserts

Vanilla Sponge Layer Cake with Dulce de Leche Filling, Topped with Whipped Cream and Roasted Almonds
25 PLN

Fried Sweet Cream Flavored Ice Cream with Coconut Coating, Served in a Crispy Crêpe Basket,
Topped with Warm Raspberry Sauce
30 PLN