



VEGE MAŁE

SMALL / STARTERS

TARTALETKA Z MAŚLANYM PUREE 34,-
/ BOCZNIAK NA MAŚLE / COULIS Z JEŻYN / TYMIANEK
TARTLET WITH BUTTER PUREE
/ OYSTER MUSHROOM IN BUTTER / BLACKBERRY COULIS /
FRESH TYME

CHURRO PARMEZANOWE 39,-
/ SZPARAGI ZIELONE / MAJONEZ WASABI / SAŁATKA
Z KOPRU WŁOSKIEGO, OGÓRKA I LIMONKI / OLIWA
PARMESAN CHURRO
/ GREEN ASPARAGUS / WASABI MAYONNAISE / FENNEL,
CUCUMBER AND LIME SALAD / OLIVE OIL

KOZI SER Z CEBULĄ KARMELIZOWANĄ 41,-
W CIEŚCIE FILO
/ SOS HOLENDERSKI NA CYDRZE / PRAŻONE NASIONA
/ TRUSKAWKI / OCET BALSAMICZNY
GOAT CHEESE WITH CARAMELIZED ONION IN FILO PASTRY
/ CIDER HOLLANDAISE SAUCE / ROASTED SEEDS /
STRAWBERRIES / BALSAMIC VINEGAR

POMIDORY Z AGRESTEM 39,-
/ RABARBAR / KREM BRIE / CAMEMBERT
TOMATOES WITH GOOSEBERRIES
/ RHUBARB / BRIE CREAM / CAMEMBERT

VEGE DUŻE

LARGE / MAIN

MŁODE ZIEMNIAKI 51,-
/ BÓB Z GROSZKIEM NA MAŚLE / KREM Z PIECZONEGO
CZOSNKU / MASCARPONE / PIKANTNA KRUSZONKA /
LIMONKA
YOUNG POTATOES
/ BROAD BEANS WITH PEAS IN BUTTER / CREAM OF BAKED
GARLIC / MASCARPONE / SPICY CRUMBLE / LIME

SUFLET SEROWY Z POREM 57,-
/ SZPARAGI ZIELONE NA RUMIANKOWYM BUERRE
BLANC Z CYTRYNĄ / SZAŁWIA
CHEESE SOUFFLE WITH LEEK
/ GREEN ASPARAGUS / CHAMOMILE BEURRE BLANC WITH
LEMON / SAGE

FETTUCCELLE 45,-
/ KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW / BÓB I SZPARAGI
ZIELONE
FETTUCCELLE
/ WHITE ASPARAGUS CREAM / BROAD BEANS / GREEN
ASPARAGUS