

Śniadania

Jajecznic na maśle / sałatka / pieczywo Le Targ / masło / 16 zł

Jajecznic na boczku ze szczypiorkiem / sałatka / pieczywo Le Targ / masło / 17 zł

Jajecznic z pomidorami i szczypiorkiem / sałatka / pieczywo Le Targ / masło / 17 zł

Shskshuka

pomidory / papryka / cukinia / cebula / kmin rzymski / jajko poche / kolendra / rukola / **25 zł**

opcja z kielbasą chorizo tradycyjna hiszpańska + **5 zł**

Śniadanie polskie

jajecznic z dwóch jajek / twarożek / szynka / ser / pomidor / ogórek kiszony / sałata / pieczywo / masło/ **27 zł**

Śniadanie angielskie

dwa jajka sadzone / boczek / frankfurterka / pomidor / fasolka w sosie pomidorowym /sałata / pieczywo / masło / **29 zł**

Śniadanie wegetariańskie

pasztet z czerwonej soczewicy / hummus / pasta z białej fasoli / grillowana cukinia /sałatka z cieciorke / suszone pomidory / rukola / **27 zł**

Śniadanie Le TARG podawane na grillowanej bagietce

Jajka poche / duszony szpinak / pomidorki / sos śmietanowy / sos holenderski / **24 zł**

Jajka poche / boczek / duszony szpinak / pomidorki / sos śmietanowy / sos holenderski / **26 zł**

Jajka poche / krewetki / duszony szpinak / pomidorki / sos śmietanowy / sos holenderski / **26 zł**

Croque Monsier / chleb wiejski w jajku /

/ ser z manufaktury Le TARG / szynka / rukola / jajko sadzone/ konfitura z / beszamel / **26 zł**

Croque Madame / chleb wiejski w jajku /

/ ser z manufaktury Le TARG / kurczak / rukola / jajko sadzone / beszamel / **26 zł**

Bajgle manufaktura Le Targ

Boczek / jajko sadzone / rukola / konfitura z czerwonej cebuli / majonez / **18 zł**

Wędzony łosoś / kremowy serek / piklowana rzodkiewka / koperek / **19 zł**

Kremowy serek waniliowy / smażony banan / granat / migdały / **16 zł**

Owsianka / konfitura Le Targ / pieczona gruszka / prażone orzechy / migdały / **18 zł**

Jaglanka / pieczony banan / masło orzechowe / orzechy prażone / serek waniliowy / **18 zł**

Pancake' s / konfitura Le Targ / smażone owoce / serek waniliowy / granat / prażone orzechy / cukier puder/ **23 zł**



ZUPY

Zupa krem z dyni z mlekiem kokosowym /prażone pestki dyni / 20 zł

Kapuśniak z kwaszonej kapusty na żeberkach /ziemniaki /marchewka / 20 zł

Bulion drobiowy /kluseczki półfrancuskie /marchewka /pietruska / 18 zł

PRZYSTAWKI

Tatar z łososia wędzonego /mus avocado/ kwaśna śmietana/ pieczywo Le Targ / 38 zł

Tatar wołowy /cebula czerwona/ kwaszony ogórek/ pieczywo Le Targ / 36 zł

Krewetki w sosie maślano-winnym/ pietruszka/ bagietka / 38 zł

Grzanka z chleba wiejskiego z Naszej manufaktury/ kozi ser /marynowany burak/ dynia /rukola/ granat/ jajko poche/ 30 zł

SAŁATKI

Cobb /grillowany filet z kurczaka/ pomidor / ogórek / ser Lazur / jajko poche / avocado /ziołowy dresing / 36 zł

Francuska / karmelizowana wątróbka/ marynowaną gruszką z goździkami i tymiankiem / świeży szpinak/ owoce granatu/ dresing malinowy / 36 zł

Pieczony łosoś /grillowane pomidorki koktajlowe / czerwona cebula /prażone orzechy/ dresing miodowo-musztardowy / 42 zł

Krewetki /salsa mango /owoc granatu /czerwona cebula / pomidor /avocado / prażony sezam/ 39 zł

Pieczona dynia /rukola /szpinak /cukinia / kasza gryczana / burak / kozi ser / 33 zł

MAKARONY

Spaghetti z pomidorami /bazylią /parmezan / 29zł

Spaghetti z mulami /sos maślano-winnym /concasse pomidorowe /pietruska / parmezan / 39 zł

Tagliatelle z pieczoną dynią/suszone pomidory/szpinak/feta /prażone pestki dyni/ 34 zł

Penne z kurczakiem/sos śmietanowy /podgrzybek /natka pietruszki /oliwa truflowa / 36 zł

DANIA GŁÓWNE

Dorada z pieca /pieczone ziemniaki /fasolka szparagowa/ zielony groszek/ blanszowany szpinak/ czosnek/ grillowany pomidor/sos ostrygowy z limonką/ 52 zł

Filet z łososia / śmietankowy ryż jaśminowy ze szpinakiem i czosnkiem / świeża sałatka / 49 zł

Pierś z kurczaka zagrodowego/puree ziemniaczane /tagliatelle warzywne na palonym maśle i miodzie/ sos śmietanowy z tymiankiem / 42 zł

Becon Stek/ziemniaki pieczone/warzywa korzeniowe w miodzie/sałatka z zielonego ogórka/sos musztardowy/ 45zł

Rib Eye /domowe frytki /sałatka z rukoli, czerwonej cebuli, granat szczypiorek, ocet balsamiczny/ oliwa porowa / sos mango curry/ sos barbecue z zielonym pieprzem / 62 zł

BURGERY

Burger wołowy/konfitura z czerwonej cebuli/pomidor/ogórek kiszony/frytki/zielony majonez/sos czosnkowy/ 37 zł

Burger vege / kotlet z dyni/ kasza bulgur/kolendra/chutney ze śliwki z chili /rukola/ hummus/ frytki/ 34 zł

PIZZA

Małgośka/ sos pomidorowy/ mozzarella/ 30 zł

Hava Jana/ sos pomidorowy/ mozzarella/ szynka cotta/ 34 zł

Ostra/ sos pomidorowy/ mozzarella/ kielbasą chorizo/ lazur / cheddar/ szczypiorek/ 38zł

Rukola Parma/ sos pomidorowy/mozarella/ szynka serano / mascarpone / pomidor / parmezan / 38 zł

Zielona/ pesto zielone / mozzarella/ oliwki/ karczochy/ rukola / szpinak / czarnuszka / sezam / 36 zł



Pumpkin cream soup with coconut milk / roasted pumpkin seeds/ **20 pln**

Cabbage soup with sour cabbage and ribs / potatoes / carrots/ **20 pln**

Chicken broth / French dumplings/ carrot / parsley/ **18 pln**

Smoked salmon tartare / creamy avocado / sour cream / bread from Le Targ/ **38 pln**

Beef tartare/ red onion / pickled cucumber/ bread from Le Targ/ **36 pln**

Shrimp in wine and butter sauce / parsley / baguette/ **38 pln**

Toasted bread from Le Targ / goat cheese / marinated beetroot and pumpkin / rocket / pomegranate / poached egg/ **30 pln**

Cobb salad / grilled chicken filet / tomato / cucumber/ radish / cheese / poached egg / avocado / herbal dressing /**36 pln**

French salad / caramelized liver / marinated pear with cloves and thyme / fresh spinach / pomegranate / raspberry dressing / **36 pln**

Roasted salmon / grilled cherry tomatoes / red onions / walnuts / mustard – honey dressing / **42 pln**

Shrimp / mango salsa / pomegranate / red onion / tomato / avocado /sesame / **39 pln**

Roasted pumpkin / rocket / spinach / courgette / buckwheat / beetroot / goat cheese / **33 pln**

Spaghetti with tomatoes / basil / parmesan / **29 pln**

Spaghetti with sea shell / wine and butter sauce / crushed tomatoes / parsley / parmesan / **39 pln**

Tagliatelle with roasted pumpkin/ sun dried tomatoes / spinach / feta / roasted pumpkin seeds/ **34 pln**

Penne with chicken / cream sauce / boletus / parsley / truffle oil / **36 pln**

Gilt- Head Bream / baked potatoes / green beans / blanched spinach / marinated pumpkin / garlic / oyster sauce with lime / **52 pln**

Salmon filet / jasmine rice with cream sauce and spinach / garlic / fresh salad / **49 pln**

Chicken breast / mashed potatoes /vegetable tagliatelle in butter and honey/cream sauce with thyme / **42 pln**

Becon steak / diced potatoes / root / veggies in honey / green cucumber salad / honey sauce / **45 pln**

Rib eye / fries /salad with rocket, red onion, pomegranate, chive, balsamic vinegar /leek oil /mango sauce / barbecue sauce with green pepper / **62 pln**

Beef burger / red onion jam/ tomato / pickled cucumber / fries / green mayonnaise / garlic sauce/ **37 pln**

Veggie burger / pumpkin cutlet/ millet/ plum with chili/ rocket/ hummus/ fries / garlic sauce / **34 pln**

Malgoska / tomato sauce / mozzarella / **30 pln**

Hava Jana / tomato sauce/ mozzarella / ham / **34 pln**

Ostra / tomato sauce / mozzarella / seasoned sausage / goat cheese / cheddar / chive / **38 pln**

Rocket prosciutto / tomato sauce / mozzarella / prosciutto / mascarpone / tomato / parmesan / **38 pln**

Green / olive / artichokes / cheese / pesto / rocket / spinach/ fennel flower / sesame / **36 pln**