



CZAS NA LUNCH

LUNCH TIME

12:00 – 15:00

WTOREK – PIĄTEK / TUESDAY – FRIDAY

MENU 2-DANIOWE / 2-COURSE MENU: 50 PLN*

MENU 3-DANIOWE / 3-COURSE MENU: 65 PLN*



WTOREK / TUESDAY

15.10.2024

Pstrąg marynowany, sałatka z pieczonych buraków, oliwa pietruszkowa

Marinated trout, baked beetroot salad, parsley oil

Grillowane eskalopki z kurczaka,

sos śmietanowy z agrestem,

purée szczypiorkowe, brokuł

Grilled chicken escalopes, cream sauce with gooseberries, chive purée, broccoli

Kasza manna, karmelizowane śliwki

w czerwonym winie

Semolina, caramelized plums in red wine

Chrupiące sałaty, grillowana cukinia, awokado, zielony groszek

Crispy lettuce, grilled zucchini, avocado, green peas

Chrupiące boczniki, purée z kalafiora,

zielony groszek

Crispy oyster mushrooms, cauliflower purée, green peas

Kasza manna, karmelizowane śliwki

w czerwonym winie

Semolina, caramelized plums in red wine

ŚRODA / WEDNESDAY

16.10.2024

Kremowa zupa z kalafiora

z oliwą truflową

Creamy cauliflower soup with truffle oil

Karbónada kociewska, ziemniaki purée,

zasmażana młoda kapusta

"Kociewska" carbonada, potato purée, fried young cabbage

Domowe ciasto marchewkowe z kremem

czekoladowym z wiśniami

Homemade carrot cake with chocolate cream with cherries

Kremowa zupa z kalafiora

z oliwą truflową

Creamy cauliflower soup with truffle oil

Gołąbki z kaszą gryczaną i warzywami,

ciepła sałatka z młodym szpinakiem

Cabbage rolls with buckwheat and vegetables, warm salad with young spinach

Domowe ciasto marchewkowe z kremem

czekoladowym z wiśniami

Homemade carrot cake with chocolate cream with cherries



CZWARTEK / THURSDAY

17.10.2024

Galaretka drobiowa z piklowanymi warzywami, mus z chrzanu i szczypiorku

Chicken jelly with pickled vegetables, horseradish and chives mousse

Pulpety z indyka z soczewicą, sos koperkowy, purée ziemniaczane, zielony groszek

Turkey meatballs with lentils, dill sauce, potato purée, green peas

Miodowe ciasto z kwaśną śmietaną ☘

Honey cake with sour cream

Pasztet ze strączków, boczniak, konfitura z żurawiny ☘

Legume pâté, oyster mushroom, cranberry preserve

Kotlety ziemniaczane z cukinią, sos koperkowy, zielony groszek ☘

Potato cutlets with zucchini, dill sauce, green peas

Miodowe ciasto z kwaśną śmietaną ☘

Honey cake with sour cream

PIĄTEK / FRIDAY

18.10.2024

Kremowy pasztet ze szczypiorkiem, żurawina, grzanka drożdżowa

Creamy pâté with chives, cranberries, yeast toast

Smażony pstrąg, purée z zielonego groszku, brukselka, sos maślany

Fried trout, green pea purée, brussels sprouts, butter sauce

Karmelizowana gruszka z maślaną kruszonką, sos waniliowy

Caramelized pear with butter crumble, vanilla sauce ☘

Mus z kalafiora z prażonymi orzechami, konfitura z dyni, grzanka drożdżowa ☘

Cauliflower mousse with roasted nuts, pumpkin jam, yeast toast

Duszone grzyby zapiekane w cieście z twarogiem i kwaśną śmietaną ☘

Stewed mushrooms baked in dough with cottage cheese and sour cream

Karmelizowana gruszka z maślaną kruszonką, sos waniliowy

Caramelized pear with butter crumble, vanilla sauce ☘



* W cenę wliczone są kawa, herbata i napoje.

Price includes coffee, tea and soft drinks.

☘ Dania wegetariańskie. / Vegetarian dishes.

Uprzejmie informujemy, iż do Państwa rachunku zostanie doliczone 10% opłaty serwisowej.

We kindly inform you that 10% of service charge will be added to your bill.