

Przystawka

Szparagi na toście / jajko „poche” / sos holenderski 250g
Asparagus on toast / poached egg / hollandaise sauce

42 PLN



Zupa

Krem szparagowy / oliwa truflowa / grzanka ziołowa 250g
Cream of asparagus / truffle oil / herb toast

29 PLN



Danie główne

Filet okonia 150g / młode ziemniaki / bukiet nowalijek 370g
Perch fillet 150g / potatoes / bouquet of vegetables

72 PLN



Deser

Sernik na zimno z truskawkami 180g
Non-baked cheesecake with strawberries

35 PLN



WIOSENNE
MENU



Dania regionalne Regional dishes

Dania przygotowywane i podawane w naszych restauracjach zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, gluten, gorczycę, łubin, sezam, owoce morza, mięczaki, seler, siarczyny.

Meals prepared and served in our restaurants contain the following products: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, gluten, mustard seeds, lupine, sesame, seafood, mollusks, celery, sulphites.

W każdej restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Dodatkowo w wyniku zmian dostawców, wprowadzania zastępczych składników do dań, nowych pozycji do menu czy metod ich przygotowania, może dochodzić do zmiany składu serwowanych potraw. Z tych powodów nie możemy zagwarantować, że każda pozycja w naszym menu będzie całkowicie wolna od alergenów.

Regular kitchen operations involve shared cooking and preparation areas, and food variations may occur due to differences in suppliers, ingredient substitutions, recipe revisions, and / or preparation at the restaurant. For these reasons we cannot guarantee that every menu item will be completely free of allergens.



Orzechy ziemne
Peanuts



Orzechy inne
Tree nuts



Soja
Soybeans



Ryby
Fish



Owoce morza
Seafood



Mięczaki
Mollusks



Jaja
Eggs



Mleko
Milk



Gluten



Gorczyca
Mustard seeds



Łubin
Lupine



Sesam
Sesame



Seler
Celery



Siarczyny
Sulphites