

LUNCH MENU

ZUPA / PRZYSTAWKA	20	SOUP / APPETIZER	20
DANIE GŁÓWNE	40	MAIN COURSE	40
DESER	20	DESSERT	20
ZESTAW 2 DANIOWY	49	2 COURSE SET	49
Zupa/przystawka + Danie główne		Soup/appetizer + Main course	
Danie główne + Deser		Main Course + Dessert	
ZESTAW 3 DANIOWY	65	3 COURSE SET	65

ZUPA / PRZYSTAWKA

Krem z selera, smażona kukurydza, szczypiorek V

LUB

Mus drobiowy z porto, konfitura jabłkowa, maślany tost

DANIE GŁÓWNE

Rostbef wołowy, puree ziemniaczane, kurki, salsa verde

LUB

Pieczony bakłażan z sezonowymi pomidorami, labneh, zatar V

DESER

Czekoladowe lody włoskie, oliwa extra virgin, karmelizowane orzechy V

SOUP / APPETIZER

Celery cream soup, fried corn, chives V

OR

Chicken liver mousse, with port, apple chutney, buttered toast

MAIN COURSE

Roast beef, potato puree, chanterelle mushrooms, salsa verde

OR

Baked eggplant with seasonal tomatoes, labneh, za'atar V

DESSERT

Chocolate gelato, extra virgin olive oil, caramelized nuts V