




PRZYSTAWKI STARTERS


Salata rzymska z indykiem, winegret malinowy, buraki balsamiczne, pomidory, rzodkiewka
Baby gem lettuce with turkey, raspberry vinaigrette, balsamic beets, tomatoes, radish

  Sałatka z pieczonej dyni piżmowej z soczewicą i fetą, rukola, żurawina, orzechowy winegret
Salad with roasted butternut squash with lentils and feta, rocket, cranberry, nut vinaigrette


Krem z pomidorów, avocado, domowe pesto, grzanka z pomidorem
Cream of tomatoes, avocado, homemade pesto

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

 Kurczak kukurydziany, risotto z podgrzybkami, hummus dyniowy, jarmuż, czarna rzepa
Corn chicken, mushroom risotto, pumpkin hummus, kale, black turnip

 Jesiotr w kiszzonej kapuście, kremowe puree, seler glazurowany, podgrzybki, oliwa z koprem
Sturgeon in sour cabbage, creamy puree, glazed celery, mushroom, olive oil with dill

Stir-fry z indykiem, cukinią i kalarepą, makaron chiński, pak choi, brokuły, sezam
Stir-fry with turkey, zucchini and kohlrabi, chinese noodles, pak choi, broccoli, sesame

 Kaszotto z piklowaną dynią i kasztanami, brukiew, rzepa, jarmuż
Pearl barley with pickled pumpkin and chestnuts, rutabaga, turnip, kale

DESERY DESSERTS

Sernik dyniowy, biała czekolada, mus śliwkowy, puder orzechowy
Pumpkin cheesecake, white chocolate, plum mousse, nut powder

Mus czekoladowy z czarnym bzem, bajaderki, galaretka z jarzębiny
Chocolate mousse with black lilac, rowanberry jelly