



TATAKI Z TUŃCZYKA I TUNA TATAKI

Delikatnie opieczony tuńczyk w stylu tataki, subtelnie oprószony prażonym sezamem,
podany z glonami morskimi

Lightly seared tuna tataki, delicately dusted with toasted sesame seeds, served with
seaweed

KOŁDUNY I DUMPLINGS

Domowe kołduny w aromatycznym, klarowanym maśle,
podane z odrobiną świeżych ziół

Homemade dumplings in aromatic clarified butter,
served with a touch of fresh herbs

KREM Z PRAWDZIWKÓW I PORCINI MUSHROOM CREAM SOUP

Aksamitny krem z borowików szlachetnych, dopełniony kroplą oliwy truflowej

Velvety cream of porcini mushrooms, finished with a drop of truffle oil

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU I MAIN COURSE OF CHOICE

KOTLETY JAGNIĘCE I LAMB CHOPS

Soczyste kotleciki jagnięce w rozmarynowym sosie pomidorowym, podane z
dzikim ryżem oraz pomidorkami z cebulą

Juicy lamb chops in a rosemary tomato sauce, served with wild rice and
cherry tomatoes with onion

TAGIATELLE Z KREWETKAMI I TAGLIATELLE WITH SHRIMP

Czarna tagliatelle z krewetkami pachnącymi czosnkiem ze świeżym
szpinakiem i kolorowymi pomidorkami

Black tagliatelle with shrimp, scented with garlic, fresh spinach, and
colorful cherry tomatoes

KAWOWA KULKA I COFFEE BALL

Delikatne tiramisu na bazie aromatycznego naparu kawowego,
podane z aksamitnym sosem wiśniowym

Delicate tiramisu made with aromatic coffee infusion, served with a
silky cherry sauce.



Cena / price 260 zł

