

# Szparagowe żniwa

## Asparagus harvest

### Przekąski

#### Appetizers

Zielone szparagi w tempurze, boczniaki, sos sojowo sezamowy, jajko poche 35  
*Green asparagus in tempura, oyster mushrooms, soy sesame sauce, poached eggs*

Risotto z czosnkiem niedźwiedzim, zielonymi szparagami i kozim serem z kozieradką 38  
*Risotto with bear's garlic, green asparagus and goat cheese with fenugreek*

### Zupa

#### Soup

Krem z białych szparagów z przegrzebkiem, truskawką i octem balsamicznym 25  
*White asparagus creamy soup with scallops, strawberry and balsamic vinegar*

## Dania główne

### Main courses

Gotowane białe szparagi 200 g <i>Boiled white asparagus 200 g</i>	49
Gotowane białe szparagi 150 g z wyborem: <i>Boiled white asparagus 150 g with your choice of:</i>	
Stek z polskiej sezonowanej polędwicy wołowej 180 g <i>Polish seasoned beef tenderloin steak 180 g</i>	99
Grillowany stek z tuńczyka <i>Grilled tuna steak</i>	90
Grillowany stek z dzikiego łososia <i>Grilled wild salmon steak</i>	99
Dania główne podawane z wyborem dodatków: Młode ziemniaki z koperkiem lub pieczone ziemniaki z ziołami lub frytki stekowe lub sałatka z rukoli z pomidorkami koktajlowymi i oliwą z oliwek oraz wyborem sosów: béarnaise lub holenderski lub masło klarowane <i>Main course dishes served with your choice of</i> <i>Young potatoes with dill or baked potatoes with herbs or French fries steak</i> <i>or rucola salad with cherry tomatoes and olive oil</i> <i>and choice of sauces: béarnaise or hollandaise or clarified butter</i>	