

Pn-Pt: 12:00 - 16:00

Aperitif: woda mineralna

Deser: Paris-Brest z kremem orzechowym i porzeczkami, sos mango z limonką.

Poniedziałek

Humus z czarnuszką, z oliwą chili i warzywami.
Burger wołowy, maślana bułka z sezamem, sałatka coleslaw z czerwonej kapusty, pickle.

Wtorek

Krupnik z kaszą jaglaną i boczkiem.
Żeberka duszone, purée ziemniaczane, sałatka z ogórków kiszonych.

Środa

Chrupiące pierożki gyoza z kurczakiem i sosem sezamowym.
Tagliatele z boczniakami, kremowy sos, sałatka z młodego szpinaku.

Czwartek

Krem z pieczonej dyni.
Szarpany indyk z makaronem udon i warzywami.

Piątek

Sałatka z pieczonego buraka, prażone nasiona, ser feta, dressing miodowo-cytrynowy.
Chrupiąca ryba w pikantnej tempurze z frytkami, sos remulade „fish & chips”

Mo-Fr: 12:00 PM - 4:00 PM

Aperitif: mineral water

Dessert: Paris-Brest with nut cream and currants, mango sauce with lime.

Monday

Hummus with black cumin, chili oil and vegetables.
Beef burger, butter-sesame roll, red cabbage coleslaw and pickles.

Tuesday

“Krupnik” traditional polish soup with millet and bacon.
Stewed ribs, mashed potatoes and pickled cucumber salad.

Wednesday

Crispy gyoza dumplings with chicken, sesame sauce.
Tagliatelle with oyster mushrooms in a creamy sauce and young spinach salad.

Thursday

Roasted pumpkin cream.
Pulled turkey with udon noodles and vegetables.

Friday

Roasted beetroot salad, roasted seeds, feta cheese, honey-lemon dressing.
Crunchy fish in spicy tempura chips, „fish & chips” remulade sauce.

Uprzejmie prosimy o przekazanie, podczas składania zamówienia, wszelkich informacji dotyczących Państwa diety, alergii lub nietolerancji pokarmowej.
Please inform your order taker of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request.

Informujemy, że opłata serwisowa 10% zostanie doliczona do rachunku.
Please be advised that 10% service charge fee will be added to the bill.