

sezonowo

MAKARONY ETC.

przystawa

SALATKA Z KASZĄ BULGUR ● ● 36,-

kalafior pieczony z czarnuszką | smażone pomidorki
koktajlowe | grillowana cukinia | ciecierzycyca | zioła |
hummus

Bulgur salad | roasted cauliflower with black cumin | fried cherry
tomatoes | grilled zucchini | chickpeas | fresh herbs | hummus

BOCZNIAKI Z HUMMUSEM ● 39,-

boczniki w panko | ser grana padano | sezam | porzeczki

Oyster mushrooms with hummus | panko-crusted oyster mushrooms |
grana padano cheese | sesame | redcurrants

dania
główne

LASAGNE Z GRZYBAMI I POREM ● 57,-

podana z musem grzybowym, smażoną rukolą
i zieloną oliwą

Lasagne with mushrooms and leek served with mushroom mousse,
fried arugula and green oil

GNOCCHI W SOSIE BOROWIKOWYM ● 52,-

podane z szalotką, serem grana padano
oraz z natką pietruszki

Gnocchi in porcini mushroom sauce served with shallots, grana padano
cheese and fresh parsley

TORTELLINI Z GOŁONKĄ 56,-

podane z salami spianata, serem mascarpone
oraz pecorino romano i szczypiorkiem

Tortellini with pork knuckle served with spianata salami, mascarpone,
pecorino romano cheese and chives

NORMA

● – ostre / spicy

● – wege / vegetarian

sezonowo

n
a
p
o
j
e

NEGRONI 34,-

gin | Campari | słodki vermouth

gin | Campari liqueur | sweet vermouth

KIWIBUBBLES 0% 33,-

sok ananasowy | purée kiwi |

sok z cytryny | frizzante 0%

pineapple juice | kiwi purée | lemon juice | 0% frizzante

m
a
t
c
h
a

PEACH ME UP! 30,-

matcha | purée brzoskwiowe |

syrop brzoskwiowy | mleko

matcha | peach purée | peach syrup | milk

OH MY LYCHEE 25,-

matcha | purée liczi | tonik

matcha | lychee purée | tonic

ESPRESSO TONIC 22,-

ICED LATTE 19,-

ICED AMERICANO 14,-

ESPRESSO ORANGE 22,-

MAKARONY ETC.

NORMA

