

# Lato na talerzu

## Chłodnik ogórkowy 12

pełen ziół z dodatkiem rzodkiewki i gąbki szpinakowej  
Cold cucumber soup *full of herbs with added radish and spinach sponge*

## Dwukolorowy krem z cukinii 12

z grzanką francuską  
Zucchini soup cream *served with french toast*

## Bobowe spaghetti 25

z kurkami, bekonem i bobem w kremowym sosie  
Spaghetti *with chantarelle, bacon and broad bean in creamy sauce*

## Gadus w ziołowej posypce 33

na burgulu i letnim ratatui z cukinii, bakłażana, pomidorów i fasolki szparagowej z nutą czosnku i oregano  
Gadus fish *in herbal sprinkles on bulgur porridge with zucchini, eggplant, tomato and green beans with garlic and oregano*

## Pierś indyka sous – vide 32

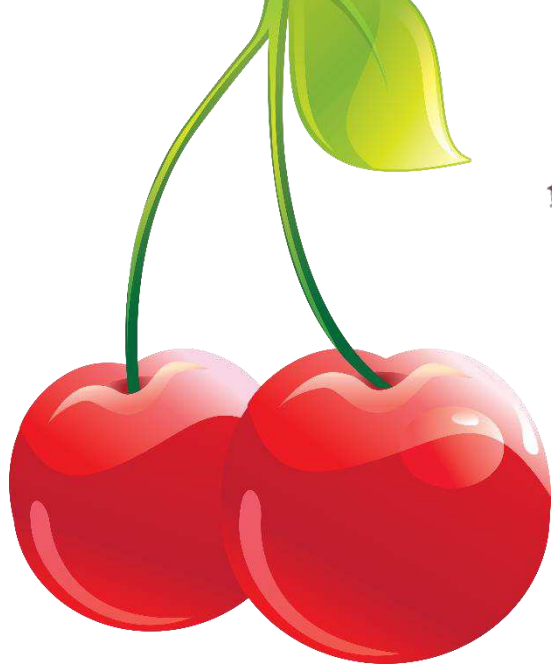
z paprykowym dipem na kaszy gryczanej z kurkami i młodymi porami oraz fasolką szparagową  
Turkey breast sous-*vide with pepper dip on buckwheat with chanterelles and young leek and green beans*

## Ciastko parzone pod mchem 15

wypełnione kremem jagodowym w towarzystwie lodów kokosowych na kruszonce  
Pâte à choux *filled with berry cream accompanied by coconut ice cream on a crusher*

*Polecam sezonowo*

*Mateusz Strojny – szef kuchni*



*Twoja idealna*  
**lemoniada**

mojito | czereśnia | czarna porzeczka | zielone jabłko | kiwi

malina | marakuja | gruszka | mango | grejfrut

**9 PLN**

