

LUNCH MENU 39 PLN

13.00-17.00

MENU I

KREATYWNOŚĆ / CREATIVITY

TATAR Z SOŁONEJ MAKRELI

pieczone pomidory, musztarda pełnoziarnista

Tartare of Salted Mackerel

Baked Tomatoes, Whole Grain Mustard

KRAKOWSKA LAZANIA

domowy makaron, kapusta Choucroute,
sos z białego wina, ser dojrzewający

Traditional Cracowian Pasta

Homemade Noodles, Stewed Cabbage Choucroute,
White Wine Sauce, Matured Cheese

LEMONIADA

I DOMOWE PIECZYWO

Lemonade and Homemade Bread

MENU II

MOC / POTENCY

BEFSZTYK Tatarski Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

tradycyjne dodatki, esencja z lubczyku

Beef Tenderloin Tartare

Traditional Extras, Lovage Essence

GULASZ Z GĘSICH ŻOŁĄDKÓW Z SZALOTKAMI

kopytka ziemniaczane z patelni

Goose Stomachs Goulash with Shallots

Pan Fried Potato Dumplings

LEMONIADA

I DOMOWE PIECZYWO

Lemonade and Homemade Bread



LUNCH MENU 39 PLN

13.00-17.00

MENU III

ENERGIA / ENERGY

CHRUPIĄCE PLACKI ZIEMNIACZANE

kremowy twaróg z Bobolic, marynowane pomidory

Crispy Potato Pancakes

Creamy Cottage Cheese, Marinated Tomatoes

CRÈME BRÛLÉE Z KASZY JAGLANEJ

wanilia, konfitura owocowa

Crème Brûlée of kasha

Vanilla, Fruits Confiture

LEMONIADA

I DOMOWE PIECZYWO

Lemonade and Homemade Bread

MENU IV

WITALNOŚĆ / VITALITY

SAŁATA Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ

kompozycja sałat i ziół ogrodowych,
gruszka w czerwonym winie, ser z Bobolic

Salad with Caramelized Pear

Mix of Salad and Garden Herbs,
Pear in Red Wine, Local Cheese

TARTA POMIDOROWA

cebula Lyonnaise

Tomato Tart

Lyonnaise Onion

LEMONIADA

I DOMOWE PIECZYWO

Lemonade and Homemade Bread

