



Cena 185 zł net / person

Wszystkie dania podamy do dzielenia się / All dishes will be served for sharing

Welcome drink

Kieliszek wina musującego Prosecco / A glass of prosecco

Przystawki / Cold starters

Śledź matjas marynowany / Marinated matjes herring

w musztardzie i oleju lnianym piklowana cebulka | prażone nasiona fenkuła | oliwa szczypiorkowa
in mustard and linseed oil / pickled onion | Roasted Fennel Seeds | chive oil

Hummus z batata i palonym porem / Sweet potato hummus with roasted leek

Krem z batatów | olej chili | cebulka prażona | czarny sezam | wędzona papryka | grillowana tortilla
Sweet potato cream | chili oil | roasted onion | black sesame seeds | smoked paprika | grilled tortilla

Pomidory w maślanej masali na labneh / Tomatoes in buttery masala on labneh

Labneh | konfitowane pomidorki cherry | kremowa masala z masłem | olej pomidorowy | świeża mięta |
kolendra

Labneh | cherry confit tomatoes | Creamy Masala with Butter | Tomato oil | fresh mint | Coriander

Grissini z wędzoną szynką / Grissini with smoked ham

Rukola / ser pleśniowy // rocket and blue cheese

Wrapy z tortilli z siekaną wołowiną / Tortilla wraps with chopped beef

Z salsą ananasową i papryką chilli / with pineapple salsa and chili peppers

Tacos z krewetkami i chipotle / Tacos with shrimp and chipotle

Krewetki w przyprawach | placek kukurydziany | sałata | cebulka | salsa z awokado i chipotle | śmietana z
kolendrą i limonką | świeża kolendra | sok z limonki
Shrimps in spices | corn pie | lettuce | onion | Avocado and chipotle salsa | Cream with coriander and lime |
fresh coriander | lime juice

Salata / Salads

Prosto z lasu / From the forest

Salata rzymska, rukola, sezonowe owoce i warzywa, sos cytrusowo-ziołowy
Romaine lettuce, arugula, seasonal fruits and vegetables, citrus and herbal sauce

Salatka ziemniaczana z kaparami i natką / Potato salad with capers and parsley

Ziemniaki z octem | klasyczny winegret | grubo siekana natka pietruszki | tymianek | mielony czarny pieprz
Potatoes with vinegar | Classic Vinaigrette | coarsely chopped parsley | thyme | ground black pepper



Dania Główne / Main dish

Zestaw Bites / BITES Set

wołowa kofta z zielonym chilli, chrupiące szaszłyki z kurczaka z pico de gallo, żeberka wieprzowe z sosem chimichurri, grillowana biała kiełbasa, **grillowany ser**
beef kofta with green chilli, crispy chicken skewers with pico de gallo, pork ribs with chimichurri sauce, grilled white sausage, **grilled cheese**

Dodatki / Extras

Gnocchi ziemniaczane, ziołowe ziemniaki, chipsy z papieru ryżowego
Potato gnocchi, herb potatoes, rice paper crisps

Sosy: sos z zielonego chili, czerwone chimichurri / Sauces: green Chili Sauce, red Chimichurri

Kalafior w glazurze Char Siu z tahini / Char Siu glazed cauliflower with tahini

Kalafior pieczony | sos tahini | glazura char siu z wodą | olej chili | szczypiorek | sezam | świeża kolendra
Roasted cauliflower | Tahini Sauce | Char Siu Glaze with Water | chili oil | chives | sesame | fresh coriander

Desery / Desserts

Ciasta mieszane podane ze świeżymi owocami / Mixed cakes served with fresh fruit

Napoje / Drinks

Kawa, herbata (podawane na życzenie Gości) / Coffee and tea (served on guests' request)

Woda gazowana / niegazowana bez ograniczeń // Sparkling and still water without restrictions

Napoje soft 0,5 l / os. // Soft drinks 0.5 l / person

Do rachunku zostanie doliczony 8 % podatek Vat oraz 10% serwis firmowy.
Wszelkie dodatkowe (poza menu) zamówienia zostaną doliczone do rachunku.
An 8 % VAT tax and 10% service charge will be added to the invoice.
Any additional (except menu) orders will be added to the invoice.