



PRZYSTAWKI (PODANE NA PÓLMISKACH)

DIPY Z NASZĄ FOCACCIA

BAGNA CAUDA - DIP Z CZOSNKU I ANCHOIS
HUMMUS - KLASYCZNY Z OLIWĄ VERDE
TIROKAFTERI - PIKANTNY DIP Z FETY
TAPENADA - Z CZARNYCH OLIWEK Z NATKĄ
CZOSNEK - KONFITOWANY W OLIWIE
SKORDALIA - ZIEMNIACZANY DIP CZOSNKOWY

SALATKA Z MŁODEGO KALAFIORA

OLIWNY DRESSING POMARAŃCZOWO-MAKOWY, EMULSJA Z PRAŻONYCH
ORZECZÓW LASKOWYCH, AIOLI CYTRYNOWE

MINI TATAR WOŁOWY

OLIWA LUBCZYKOWA, MAJONEZ ŻUBROWY,
MARYNOWANA SZALOTKA, PODGRZYBEK, PRAŻONE KAPARY

ZUPY (DO WYBORU)

BIAŁY KREM Z POMIDORÓW, CONCASSE Z POMIDORA, OLIWA VERDE

CONSOMME JAGNIĘCE

RAVIOLI Z JAGNIĘCINĄ, SELER NACIOWY, MŁODA MARCHEW

DANIA GŁÓWNE (DO WYBORU)

KURCZAK KUKURYDZIANY

GNOCCHI, PIECZONA MARCHEW, VELOUTE KOPERKOWY

SANDACZ Z MŁODYMI KORZENIAMI

PUREE PIETRUSZKOWE, SOS CYTRYNOWO-TYMIANKOWY

DESER

KREM CATALANA

NAPOJE

WODA NIEGAZOWANA, GAZOWANA
KAWA, HERBATA

Cena: 145 zł/osoba

Do końcowego rachunku doliczamy 10% serwisu.