



# JESIENNE *Menu*

## PRZYSTAWKA

Szaszłyki z krewetkami i ananasem  
podawane na grzance z kolendrową salsą

44 zł

## ZUPA

Krem z dyni okraszony chilli i migdałami

18 zł

## DANIA GŁÓWNE

Golonko bez kości ok 350-400g.

z chlebkiem czosnkowym

chrzanem, musztardą

pikantnym piklem

46 zł

Pappardelle zapiekane z ratatouille i polędwiczką

36 zł

Sałatka z czarnej soczewicy z awokado  
(mix sałat, suszone pomidory, papryka, cebula, sos)

32 zł

## DESER

Sernik z gorącymi malinami 16 zł

Gruszka w winie 18 zł



# JESIENNE *Menu*

## NAPOJE GORĄCE

HERBATA JESIENNA 15 ZŁ  
cynamon ,jabłko, sok malinowy

HERBATA ZIMOWA 16 ZŁ  
cynamon, pomarańcza, cytryna, goździki, miód

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 16 ZŁ  
imbir, pomarańcza, cytryna, goździki, konfitura

WINO GRZANE bezalkoholowe 19 ZŁ

## NAPOJE ALKOHOLOWE

ŻOŁĄDKOWA GORZKA po IRLANDZKU 0,40ml. - 7 zł

LIKIER ESPRESSO 0,40 ml. - 12 zł

BOMBARDINO z bitą śmietaną 0,60 ml. - 19 zł

WINO GRZANE 0.350 ml z przyprawami - 19 zł

PIWO GRZANE z przyprawami 0,5 l - 18 zł