

BUSINESS LUNCH

12:00 – 16:00

PONIEDZIAŁEK

Crème de champignons z grzybami leśnymi,
natką pietruszki i grzankami

Pierogi z kaczką na velouté z czerwonej kapusty
i antonówki, z chrustem z salsefii

WTOREK

Zupa cebulowa z grzanką i serem Gruyère

Bao z kurczakiem i kimchi,
z ogórkiem w chili i sezamie

ŚRODA

Toskańska zupa z białą fasolą, jarmużem
i warzywami, podana z pieczywem

Pęczotto z dynią i śliwką,
bocznikiem i gorgonzolą

CZWARTEK

Krem z kiszzonego ogórka ze szczawiem
i jajkiem poché

Gnocchi z kozim serem i truflami
w maśle szałwiowym, z parmezanem

PIĄTEK

Pasta e Fagioli z fasolą cannellini, pomidorami
i rozmarynem, podana z Parmigiano

Cepelinki z bryndzą na velouté dyniowym,
z bocznikiem i chrustem z prażonych pestek

55^{PLN}

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.