

BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Wegańskie flaczki
z bocznika z warzywami
korzeniowymi

Gnocchi, buraki, polędwiczki
wieprzowe, podgrzybki,
suszone pomidory, rukola

MONDAY

Vegan oyster mushroom tripe
soup with root vegetables

Gnocchi, beetroots, pork
tenderloin, boletes, dried
tomatoes, arugula

WTOREK

Zupa z palonego kalafiora
z jabłkiem i chipsami
z bekonu

Kurczak, sos z orzechów
ziemnych, imbir, mleko
kokosowe, chili, kolendra

TUESDAY

Roasted cauliflower soup
with apple and bacon chips

Chicken, peanut sauce, ginger,
coconut milk, chili and cilantro

ŚRODA

Zupa z pieczonej marchewki
i dyni, imbir, cynamon,
crostini z chałki

Tagliatelle, bocznik
mikołajkowy, rozmaryn,
suszone pomidory,
ser gorgonzola, jarmuż

WEDNESDAY

Roasted carrot and pumpkin
soup, ginger, cinnamon,
challah crostini

Tagliatelle, king oyster
mushroom, rosemary,
dried tomatoes,
gorgonzola cheese, kale

CZWARTEK

Carpaccio z buraka, rukola,
orzechy włoskie, halloumi
z prażonym sezamem

Pad thai z kurczakiem, grzyby,
orientalne warzywa, tofu,
kiełki fasoli mung

THURSDAY

Beetroot carpaccio,
arugula, walnuts, halloumi
with roasted sesame seeds

Pad Thai with chicken,
mushrooms, oriental
vegetables, tofu,
mung bean sprouts

PIĄTEK

Sałatka z rukolą, bocznikami,
pieczoną papryką,
dynią, pomarańczą
i orzechami włoskimi

Tortellacci z borowikami,
sos z sera gorgonzola dolce
i młodego szpinaku

FRIDAY

Salad with arugula, oyster
mushroom, roasted pepper,
pumpkin, orange,
and walnuts

Tortellicci with porcini
mushrooms, gorgonzola dolce
cheese sauce
and baby spinach

ZESTAW / SET
55 PLN

CENA ZAWIERA PODATEK VAT
PRICE INCLUDES VAT

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej. / A 10% service fee is added to the bill.