

BUSINESS LUNCH

12:00 – 16:00

PONIEDZIAŁEK

Krem z dyni piżmowej i jabłka z nutą curry
i imbiru, z kwaśną śmietaną

Bao z szarpaną wieprzowiną, hoisin, sezamem
i szczypiorkiem, z sałatką z wakame i ogórka

WTOREK

Krem z palonego kalafiora z orzechami laskowymi
i olejem szczypiorkowym

Kluski leniwe na velouté z dyni i gorgonzoli,
z chipsami z salsefii i prażonymi fistaszkami

ŚRODA

Krem z czerwonej kapusty z jabłkiem
i octem winnym, z kwaśną śmietaną

Wieprzowina gochujang z ryżem i pak choi,
sezamem, szczypiorkiem i piklowanym ogórkiem

CZWARTEK

Flaczki z boczniaka z czarną soczewicą
i majerankiem

Gnocchi w ragu z jelenia z dynią i kurkami

PIĄTEK

Minestrone z jarmużem i białą fasolą,
podane z focaccią z parmezanem

Czarne tagliolini z krewetkami w emulsji
z pomidorów, limonki, czosnku i chili

55 PLN

Do rachunku doliczamy 10% opłaty serwisowej.