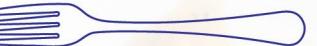


BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Wegańskie flaczki
z boczniaka z warzywami
korzeniowymi

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

MONDAY

Vegan oyster mushroom tripe
soup with root vegetables

Risotto, 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, boczniaki
mikołajkowe, rozmaryn,
suszone pomidory,
ser gorgonzola, jarmuż

WEDNESDAY

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

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

CZWARTEK

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

Pad Thai z kurczakiem,
grzybami, orientalnymi
warzywami, tofu
i kiełkami fasoli mung

THURSDAY

Beetroot carpaccio, arugula,
walnuts, halloumi
with roasted sesame

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

PIĄTEK

Sałatka z rukoli, boczniaka,
pieczonej papryki,
dyni, pomarańczy
i orzechów włoskich

Wegańskie samosy z curry,
raita z kolendrą i miętą

FRIDAY

Salad of arugula,
oyster mushrooms,
roasted pepper, pumpkin,
oranges and walnuts

Vegan samosas with curry,
raita with cilantro and mint

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.