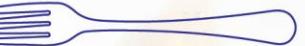


BUSINESS LUNCH / 12:00 - 16:00

W TYM TYGODNIU / THIS WEEK 

PONIEDZIAŁEK

Sałatka z dyni, buraka, rukoli, sera feta i granatu

Ravioli z grzybami leśnymi, kremowy sos z radicchio i rozmarynu

MONDAY

Salad made of pumpkin, beetroots, arugula, feta cheese and pomegranate

Ravioli with forest mushrooms, creamy radicchio and rosemary sauce

WTOREK

Zupa z suszonych podgrzybków z łazankami

Schab, wędzona śliwka, sos z cydru z szalwii, puree z chrzanem, purpurowa marchew

TUESDAY

Dried boletes soup with noodles

Pork loin, smoked plum, sage cider sauce, horseradish puree, purple carrot

ŚRODA

Kremowa zupa z brokułów z jarmużem i grzankami

Kurczak w sosie dijon z młodymi porami, gnocchi buraczkowe, brukselka

WEDNESDAY

Creamy broccoli soup with kale and croutons

Chicken in Dijon sauce with young leeks, beetroot gnocchi, Brussels sprouts

CZWARTEK

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

Indyk, sos z kurek z tymiankiem, polenta, cukinia, brokuł

THURSDAY

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

Turkey, chanterelle sauce with thyme, polenta, zucchini, broccoli

PIĄTEK

Tajska zupa z kalafiora, mleka kokosowego i galangalu

Wegański pad thai z tofu, pak choi, kiełki mung, sezam, zielone cebulki

FRIDAY

Thai soup with cauliflower, coconut milk and galangal

Vegan pad thai with tofu, pak choi, mung sprouts, sesame seeds, green onions

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.