



MENU A LA CARTE / Marzec / March 2010

Zupy / Soup

- Minestrone (włoska zupa jarzynowa)
Minestrone (italien vegetable soup) * 13 Zł
- Tajska zupa kwaśno-pikantna
Thai sour spicy soup * 15 Zł 

Przystawki / Starters

- Talerz przekąsek z domowym pieczywem
Tapas plate with homemade bread 22 Zł
- Roladki wiosenne z wieprzowiną, warzywami i sosem imbirowym
(dostępne również w wersji wegetariańskiej)
Rice paper spring rolls with marinated pork and ginger sauce
(*Vegetarian version without pork available*) * 23 Zł
- Serca karczochów pieczone z serem feta i szynką serrano
Artichokes wrapped in serrano ham baked with feta cheese * 25 Zł
- Carpaccio z marynowanego łososia z sałatką z ogórków i dressingiem sezamowym
Marinated salmon carpaccio with cucumber salad and sesame oil dressing * 26 Zł
- Kompozycja serów dojrzewających
Mixed cheese plate 35 Zł

Sałaty / Salads


- Bukiet sałat z karmelizowaną cykorią i cząstkami grapefruita
Bouquet of salad leaves with caramelized chicoree and grapefruit slices * 24 Zł
- Sałatka z marynowaną w curry pierśią z kurczaka, avocado i cząstkami pomarańczy
Grilled curry chicken breast salad with avocado and orange fillets * 26 Zł
- Bukiet sałat z polędwiczką wieprzową
Bouquet of salad leaves with pork 26 Zł

* nowość w menu w marcu / new on march menu



MENU A LA CARTE / Marzec / March 2010

Dania główne / Main Course

Domowy makaron linguine w sosie pesto z rucoli <i>Linguine with homemade rucola pesto</i>	* 25 Zł
Cammembert pieczony w cieście francuskim z rozmarynem i chutney'em jabłkowym <i>Baked cammenbert baked in puff pastry with rosemary and apple chutney</i>	* 25 Zł
Filet z kurczaka pieczony w trawie cytrynowej i liściach bananowca <i>Chicken breast baked in lemon grass wrapped in banana leaves</i>	* 30 Zł
Roladka wieprzowa w sosie z czerwonej papryki <i>Pork roulade with red pepper sauce</i>	* 30 Zł
Tajski makaron chow-main z wołowiną i warzywami <i>Chow-main noodles with beef and vegetables</i>	 * 35 Zł
Rybne veloute – kremowy gulasz rybny zapieczony pod ciastem francuskim <i>Fish velouté – creamy fish ragout covered with puff pastry</i>	35 Zł
Talerz grillowanych ryb i owoców morza z salsą pomidorową <i>Grilled fish and seafood plate with tomato salsa</i>	* 49 Zł

Desery / Dessert

Ciasto dnia <i>Cake of the day</i>	* 12 Zł
Banoffee (ciasto karmelowo-bananowe) <i>Banoffee pie (caramel banana)</i>	* 14 Zł
Ciastko czekoladowe z serem pleśniowym <i>Chocolate fondant with blue cheese</i>	16 Zł
Parfait orzechowe <i>Parfait with glazed nuts</i>	15 Zł

* nowość w menu w marcu / new on march menu