



# Menu



## SEZONOWE MENU CZASOWE

Prosto z czerwcowego ogrodu – szparagi, ogórki, koperek i szpinak w roli głównej.

### KREM, OGÓREK, SER, KOPEREK ♥

Krem na bazie ogórków gruntowych z topionym serkiem i koperkiem podany z drobno posiekanym ogórkiem  
28zł/250ml/10g/5g

### GULASZ, RYBY, POMIDORY, SELER, CHLEB ZIOŁOWY

Prowansalska micha rybna z dorszem i łososiem w pomidorach, selerem naciowym, papryką, ziemniakami oraz czarnymi oliwkami podana z kromką naszego chleba ziołowego  
78zł/300ml/150g/30g

### KOTLETY, BROKUŁY, SZPARAGI, ZIEMNIAKI, MIZERIA ♥

Aromatyczne kotlety mielone z brokuła pod sosem szparagowym podane z małymi, młodymi ziemniaczkami z koperkiem oraz mizerią  
54zł/160g/50ml/200g/100g

### ROLADKA DROBIOWA, SZPARAGI, TALARKI, MIZERIA

Panierowana w pistacjowym chrupiącym panko roladka drobiowa wypełniona duszonymi na maśle szparagami z oryginalną włoską przyprawą i serem mozzarella podana ze smażonymi talarkami oraz mizerią  
68zł/180g/150g/100g

### POŁĘDWICA WIEPRZOWA, SOS SZPARAGOWY, ZIEMNIAKI, MIZERIA

Delikatnie panierowane w mące i jajku eskalopki z polędwiczki wieprzowej pod sosem szparagowym podane z małymi, młodymi ziemniaczkami z koperkiem oraz mizerią  
74zł/160g/50ml/200g/100g

### PIEROGI, SZPINAK, SER, SOS CZOSNKOWY, PARMEZAN ♥

Podsmażone na maśle pierogi z farszem na bazie twarogu i szpinaku posypane parmezanem podane z naszym sosem czosnkowym  
46zł/240g tj. 8 szt/50ml/30g

### CANNOLI, SER, PISTACJE

Rurki z chrupiącego ciasta wypełnione kremem z waniliowej ricotty posypane pyłkiem z pistacji  
28zł/100g tj. 2 szt/50g



Lista alergenów dostępna u obsługi.