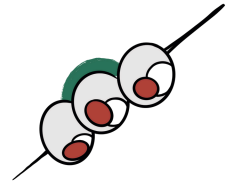


na start



### Orzechy / 5

Prażone orzechy laskowe od Tree Nuts

### Chipsy / 4

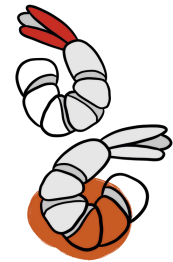
„San Nicasio” – Hiszpania

### Oliwki / 7

Oliwki & salsa verde (Sycylia/Grecja)

### Ser / 7

Tête de Moine



przystawki

### Hummus / 45

jagnięcina, knackbread

### Tatar / 48

pikle, ziemniak, majonez

### Parmigiana / 31

bakłażan, pomidor, grana padano

### Krewetki / 59

krewetki argentyńskie, sos winno-maślany

### Agnolotti / 31

ricotta, burak, kozi ser

### Pâté z wątróbki / 36

konfitura z czerwonej cebuli, milkbread

### Baba ganoush / 39

chleb Tickets

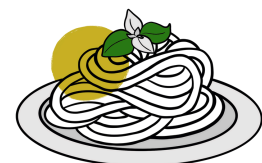
zupy

### Chowder / 34

małże, dorsz

### Grzybowa / 35

koperek, kluski kładzione



makarony

### Spaghetti pomodoro / 32

straciatella, bazylia

### Rigatoni / 43

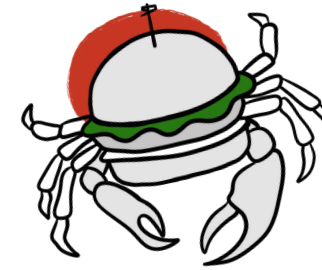
sos boloński, Grana Padano

### Papardelle / 46

borowik, chilli, pietruszka

### Tantanmen Ramen / 52

soboro, pak choi, jajko, musztardowiec



dania główne

### Fish & chips / 61

dorsz, frytki, sos tatarski, groszek

### De Volaille / 49

puree ziemniaczane, zioła, mizeria

### Cepeliny / 46

policzek wołowy, sałaty

### Kanapka z krabem / 55

coleslaw, BBQ

### Risotto dyniowe / 43

gorgonzola, musli

### Golonka / 69

kapusta zasmażana, pikle, chleb Tickets

### Pierogi / 42

ziemniak, wędzony twaróg

### Cezar / 39

kurczak, pancetta, Grana Padano

grill

### Stek Bavette 300g / 89

ziemniak, warzywa

### Stek z Antrykotu 300g / 125

frytki, sałaty

### Kalafior / 49

fasola, pietruszka

### Żebro wieprzowe / 75

puree ziemniaczane, kiszonki



desery

### Tiramisu / 25

### Crumble / 27

owoce, kruszonka, krem angielski

### Crème brûlée / 27

owoce

### Fondant czekoladowy / 27

lody waniliowe

Wykaz alergenów znajduje się w osobnym menu.