

MENU

SEZONOWE

**Chłodnik litewski z botwinki z ogórkiem,
nowalijkami i jajkiem** 26 zł

**Chłodnik litewski z botwinki z ogórkiem,
ziemniakami okraszonymi boczkiem
oraz przepiórczym sadzonym jajkiem** 39 zł

**Chłodnik wegański z melona, szpinaku,
z mleczkiem kokosowym oraz świeżymi owocami
i wegańską fetą** 28 zł

**Krem z ziemniaka z ogniska, z ravioli z kurkami
i oliwą z nasturcji** 27 zł

**Gnocchi w sosie gorgonzola z młodym szpinakiem,
świeżą kurką, bobem i różowym pieprzem** 37 zł

Pierogi z jagodami (7 szt.) oraz kwaśną śmietaną 38 zł

**Wegańska letnia sałatka z małosolnym arbuzem,
bobem, kurką, kokosowym serem feta
oraz octem z mango i winegretem** 38 zł

Tarta ze świeżymi owocami 23 zł

D A N I A K U C H N I K O P E R N I K A Ń S K I E J

Ptaków zaduszenie - 59 zł
filet z kurczaka duszony w miodzie i soku z kwiatu bzu,
podany na klusce serowej z pieczonym korzeniem pietruszki
w miodzie i tymianku

Kasza z wątroby drobiowej - 27 zł
mus z wątróbki drobiowej z nutką soku z kwiatu bzu,
podany na pszennej grzance z szałwią, z nutką pikantnej wiśni,
szafranu, rodzynek oraz cynamonu