



Lunch menu

PONIEDZIAŁEK



LUNCH KARTA



ZUPY

Rosół z makaronem
Zalewajka z grzybami

15 zł

DANIA GŁÓWNE

Tagliatelle Carbonara z Guanciale
i parmezanem

52 zł

DANIA GŁÓWNE

Wątróbka drobiowa z cebulką,
ziemniaki puree, surówka

Danie
główne
35 zł

DESER

Fondant czekoladowy z lodami
śmietankowymi

32 zł

Kotlet z bójnicki, ziemniaki
opiekane, surówka

Placki z cukinii z sosem
pieczarkowym

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł



Valdecaz Verdejo
Hiszpania, Vet Castilla y Leon

13 zł
/150 ml

Kolor słomkowożółty. Aromaty
owoców cytrusowych z nutą ziół
takich jak tymianek. Orzeźwiający
i zrównoważony





Lunch menu

WTOREK



Jan LUNCH KARTA



ZUPY

Rosół z makaronem
Pomidorowa z makaronem

15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet devolay, ziemniaki z wody,
surówka

Danie
główne
35 zł

Placek po węgiersku, surówka

Risotto z cukinią, brokułem
i pieczarkami

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł

DANIA GŁÓWNE

Giczka jagnięca duszona
w warzywach i winie na puree
z ciecierzycy z fasolką szparagową

110 zł

DESER

Mus malinowy z ptysiem z kremem
pistacjowym i sorbetem

29 zł



L'Arjolle Rouge

Francja, Langwedocja

Czerwone delikatne wytrawne
wino pełne aromatów dojrzałych
owoców jagodowych. W nosie
i w ustach wyczuwalne nuty
słodkich przypraw.

17 zł
/150 ml





Lunch menu

ŚRODA



Jan LUNCH KARTA



ZUPY

Rosół z makaronem
Krupnik na podrobach

15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy, ziemniaki
z wody, surówka

Danie
główne
35 zł

Specjał drobiowy w sosie
borowikowym, ziemniaki puree,
surówka

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł

Kotlet warzywny, ziemniaki
opiekane, surówka

DANIA GŁÓWNE

Golonka z kością pieczona w miodzie
z orientalnymi przyprawami, kapusta
pak choi z chilli i imbirem,
panierowane boczniaki

62 zł

DESER

Karmelizowane gruszki w kruchej
tarcie, lody cytrynowe, beza,
migdały

28 zł

Piwo

Bełchatowskie

Jasne / Ciemne
Bezalkoholowe
Gómicze

18 zł



Jan

LUNCH KARTA



ZUPY

Rosół z makaronem
Kapuśniak z prażuchami

15 zł

DANIA GŁÓWNE

Bitki ze schabu lub pieczeń
wieprzowa w sosie własnym.
Kluski śląskie, kapusta zasmażana

Danie
główne
35 zł

Kotlet drobiowy z ananaseм
i żurawiną, ryż z warzywami,
surówka

Placki ziemniaczane z gulaszem
warzywnym

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł

DANIA GŁÓWNE

Jesiotr smażony w sosie rakowym z puree
koperkowym, marynowanym burakiem
i brokołem

75 zł

Sałatka z wątróbkami drobiowymi w sosie
słodko-kwaśnym

40 zł

DESER

Sernik baskijski z słonym sosem
karmelowym i lodami bakaliowymi

31 zł



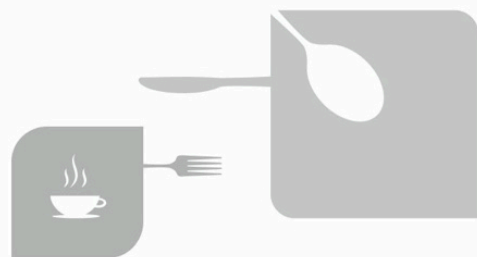
L'Arjolle Sauvignone Viognier
Francja Langwedocja

17 zł
/150 ml

Ma aromatyczny nos egzotycznych
białych owoców - na podniebieniu
czuć lekkie owoce brzoskwini z dobrą
orzeźwiającą kwasowością.



Lunch menu CZWARTEK





Lunch menu

PIĄTEK



LUNCH KARTA



ZUPY

Rosół z makaronem
Fasolowa

15 zł

DANIA GŁÓWNE

Kotlet mielony /2 szt./,
ziemniaki z wody, buraczki

Danie
główne
35 zł

Ryba saute na szpinaku,
ziemniaki z wody, surówka

Gołąbki z kaszą i grzybami w sosie
pieczarkowym /2szt./, surówka

Zestaw
(zupa + danie)
42 zł

DANIA GŁÓWNE

Sandacz z patelni z borowikiem w maśle
czosnkowym, gnieciony ziemniak
z parmezanem, oliwa ziołowa,
karmelizowane marchewki

65 zł

Sałatka z karmelizowaną gruszką i kozim
serem

40 zł

DESER

Karmelizowane gruszki w kruchej tarcie,
lody cynamonowe, beza, migdały

28 zł



Altefrange Vino Bianco
Włochy, Piemont

Subtelne wino o zauważalnych aromatach
kwiatowych. Na podniebieniu wyraźne
nuty owoców o białej skórce - agrestu,
porzeczki oraz melona.

14 zł
/150 ml

