

**SZEF KUCHNI POLECA:**

Gazpacho z malinowych pomidorów

z salsą warzywną/vegan

*Raspberry tomato gazpacho with vegetable salsa/vegan*

29,00

Placki z cukinii z fetą, młodymi sałatami

i dipem tzatziki/wege

*Zucchini pancakes with feta, young lettuce*

*and tzatziki dip/wege*

44,00

Grillowane warzywa z maślaną polentą, pesto bazyliowym,

parmezanem i świeżymi ziołami/wege

*Grilled vegetables with butter polenta, basil pesto,*

*parmesan and fresh herbs/wege*

49,00

Polędwica z dorsza z czarną soczewicą, warzywami

sezonowymi i sosem kaparowo-śmietanowym

*Cod tenderloin with black lentils, seasonal vegetables*

*and caper-cream sauce*

84,00

Siekany stek z sezonowanego rostbefu z bekonem, szpinakiem,

jajkiem sadzonym, frytkami i sosem MF

*Chopped seasoned roast beef steak with bacon, spinach,*

*fried egg, fries and MF sauce*

89,00