



MENU SEZONOWE

KREM Z DYNI + 2 krewetki tiger + pesto kolendrowe 18pln

BRUSCHETTA Z CHORIZZO z patelni + pieczona dynia Hokkaido + sos pomidorowy + ser mozzarella + ser gorgonzola + marynowana pigwa + rukola 25 pln

SALATA Z PIECZONĄ DYNIĄ i papryką Ramiro + ser feta + rukola + roszponka + natka pietruszki + pestki dyni + czarnuszka + dressing z sera feta 31 pln

PIZZA Z NDUJA kalabryjską + sos pomidorowy + pieczona papryka Ramiro + pieczona dynia Hokkaido + szpinak z patelni + kozi ser + karmelizowana czerwona cebula 31 pln

PIERŚ Z KACZKI z puree z gorgonzoli w sosie z pigwy + sałatka z roszponki, czerwonej cebuli i fenkuła 39 pln

GNOCCHI Z PIECZONĄ DYNIĄ + boczniak + pieczarki + szpinak + krem truflowy + ser grana padano 32 pln

KANAPKA - FOCCACIA Z NDUJA kalabryjską + pieczona papryka Ramiro + sos aioli + kozi ser + roszponka + mozzarella + masło czosnkowe 25 pln

CIASTO MARCHEWKOWE + mus mascarpone + marynowana pigwa 18 pln

BEZA z limonkowym musem mascarpone + mus malinowy + owoce 18 pln

WINO MUSUJĄCE Malvasia dolce kieliszek / butelka 12 pln / 49 pln

SHOT wódka pigwowa Soplica 12 pln / 40ml

PIGWA SOUR 21 pln / dzban 49 pln
40ml wódka pigwowa Soplica + sok cytrynowy + syrop cukrowy + angustura

GRZANE WINO

+ cynamon + plaster pomarańczy + goździki 15 pln

PIJANA PSZCZOŁA (na ciepło) – Ballantines whisky + sok jabłkowy + cynamon + goździki + miód + jabłko 21 pln

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA Z OWOCAMI

+ sok malinowy + sok imbirowy + goździki + cynamon
mała – 9 pln (0,33 l) / duża- 16 pln (0,8 l)
+ rum (60ml) - 8 pln