



MENU SEZONOWE

GRZYBY LEŚNE Z PATELNI + CZARNA SOCZEWICA w sosie serowym +
liście szpinaku + ser grana padano 26 pln

BRUSCHETTA Z MOZZARELLĄ + NDUJA (pikantna sycylijska kielbasa)+
krem z sera pleśniowego + cebulki balsamico+ rukola + gorgonzola 32 pln

SALATKA Z CZARNEJ SOCZEWICY Z AWOKADO I CUKINIĄ
+ suszone pomidory + pestki z dyni i słonecznika + marchewka + liście szpinaku +
czerwona cebula + cebulki balsamico + sos z kuminem – 32 pln
opcjonalnie :

+ ser feta – 36 pln

+ grillowany ser halloumi – 38 pln

+ plastry pieczonego kurczak 36 pln

RAVIOLI Z KREWETKAMI I SEREM BURRATA w maślanym obie na bazie
prosecco + czosnek + + natka pietruszki 42 pln

TRIANGOLONI Z BOROWIKAMI I TRUFLAMI
w sosie śmietanowo - parmezanowym + krem truflowy + natka pietruszki 39 pln

MAKARON PACCHERI Z KURCZAKIEM + grzyby leśne + cebula + śmietana +
ser grana padano + natka pietruszki 38 pln

PIZZA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ + SER BRIE +suszone pomidory + rukola 38 pln

PIERŚ KURCZAKA Z CZARNĄ SOCZEWICĄ + liście szpinaku + natka pietruszki
+ sos aglio & olio & peperoncino + sałatka z roszonej +
czerwona cebula + ogórek 39 pln

HOT APEROL – aperol + wino białe + cynamon + goździki +
plaster pomarańczy + sok jabłkowy 31 pln

APER – FALL SPRITZ – aperol + prosecco + sok gruszkowy + sok z cytryny 31 pln

WINO GRZANE + goździki + cynamon + pomarańcza 19 pln

PIJANA PSZCZOŁA whisky Ballantines + sok jabłkowy + cynamon + goździki
+ miód + jabłko 26 pln

ŻURAWINOWY GIN - gin + sok żurwinowy + rozmaryn + limonka 26 pln



SEASONAL MENU

BLACK, BELUGA LENTILS PAN FRIED WITH MUSHROOMS, spinach and parmesan cheese + focaccia 26 pln

BRUSCHETTA WITH ENDUJA, MOZZARELLA, gorgonzola cheese + cipollini onions + rucola 32 pln

BLACK, BELUGA LENTILS SALAD WITH AVOCADO and courgette + sun -dried tomatoes + carrot +spinach + cumin dressing + balsamico onions 32pln

+ optional feta cheese – 36 pln

+ optional grilled halloumi cheese – 38 pln

+ optional chicken -36 pln

RAVIOLI WITH SHRIMPS AND BURRATA with prosecco sauce, parsley and garlic 42 pln

TRIANGOLONI WITH PORCINI MUSHROOMS WITH CREAMY, truffle sauce and parmesan cheese 39 pln

PASTA PACCHERI WITH CHICKEN, mushrooms, onion and parsley in creamy sauce with parmesan cheese 38 pln

PIZZA WITH PARMA HAM AND BRIE CHEESE + sun -dried tomatoes + rucola 38 pln

CHICKEN BREAST IN AGLIO&OLIO&PEPERONCINO SAUCE served with black beluga lentils pan fried with spinach and parsley + lambs lettuce salad with red onion and cucumber 39 pln

HOT APEROL - aperol +white wine +apple juice +cinnamon + cloves +orange slice 31 pln

APER FALL SPRITZ -aperol + prosecco + pear juice +lemon juice 31 pln

MULLED WINE + cloves + cinnamon + orange 19 pln

DRUNK BEE (warm) Ballantines whiskey + apple juice + cinnamon + cloves + honey + apple 26 pln

CRANBERRY GIN - gin + cranberry juice + rosemary + lime 26 pln