

# Menu



## ZUPA

**Chłodnik Litewski na bazie botwiny, rzodkiewki, ogórka zielonego, dużej ilości koperku i szczypiorku z kefirem i maślanką oraz jajkiem - 300 ml / 35 zł**

Lithuanian cold soup based on beetroot, radish, cucumber, lots of dill and chives with kefir, buttermilk and egg

**Krem z pietruszki i gruszki z oliwą szczypiorkową oraz ziołową grzanką - 300 ml / 35 zł**

Parsley and pear cream with chive oil and herb toast

## PRZYSTAWKA

**Grzanka francuska z awokado jajkiem po benedyktyńsku i szparagami w sosie holenderskim i wędzonym łososiem - 150 g / 35 zł**

French toast with avocado, egg benedict and asparagus in hollandaise sauce and smoked salmon

**Awokado z twarożkiem na bazie serka wiejskiego, rzodkiewki i szczypiorku z koszykiem pieczywa - 200 g / 35 zł**

Avocado with cottage cheese, radish and chives with a basket of bread

## DANIE GŁÓWNE

**Udo perliczki w glazurze pomarańczowej z smażonymi kopytkami i zielonym ogórkiem po tajsku - 500 g / 100 zł**

Thigh of guinea fowl in orange glaze with fried potato dumplings and green Thai-style cucumber

**Grillowana polędwica z dorsza na czarnej soczewicy z zielonymi warzywami: szparagi, groszek cukrowy, dziki brokuł z sosem koperkowym - 300 g / 100 zł**

Grilled cod tenderloin on black lentils with green vegetables: asparagus, sugar snap peas, wild broccoli with dill sauce

## DESER

**Tarta cytrynowa z sorbetem cytrynowym i syropem z mięty pomarańczowej - 200 g / 35 zł**

Lemon tart with lemon sorbet and orange mint syrup

**Naleśniki z serem pomarańczowym oraz owocami - 200 g / 35 zł**

Pancakes with orange cheese and fruit

**Mus jeżynowo - truskawkowy z panna cotta oraz granolą czekoladową - 150 g / 30 zł**

Blackberry and strawberry mousse with panna cotta and chocolate granola