

# MENU SEZONOWE

## Sałatki / Salads

- **Sałatka jesienna** .....41 zł  
Wątróbka drobiowa 150g, śliwka karmelizowana w amaretto, jabłko karmelizowane, rukola, sos balsamiczny  
**Autumn salad**  
Plum caramelized in amaretto, caramelized apple, arugula, and balsamic sauce

## Dania / Dishes

- **Gnocchi wegetariańskie** ok.550g.....41 zł  
Kapary, pomidory suszone, oliwki, pesto, rukola, grana padano  
**Vegetarian gnocchi**  
Capers, dried tomatoes, olives, pesto, arugula, grana padano
- **Makaron z borowikami** ok.500g.....43 zł  
Makaron papardelle, borowiki, śmietana, cebula, grana padano, koper  
**Pasta with porcini mushrooms**  
Papardelle pasta, porcini mushrooms, cream, onion, grana padano, and dill

## Desery / Desserts

- **Ciasto marchewkowe** ok.150g .....24 zł  
**Carrot cake**

## Napoje / Drinks

- **Herbata jesienna** 350ml..... 18 zł  
Rozgrzewająca herbata malinowa z jabłkami, imbirem, cytryną, miodem, goździkami i cynamonem  
**Autumn tea**  
Warming raspberry tea with apples, ginger, lemon, honey, cloves and cinnamon
- **Grzany cydr** 300ml.....20 zł  
Cydr trzciniowy, cynamon, goździki, jabłko, skórka pomarańczy  
**Mulled cider**  
Cider, cane sugar, cinnamon, cloves, apple, orange peel

