



MENU WEGETARIAŃSKIE

PRZYSTAWKI

Burak pieczony w soli

fondue z serów dojrzewających, kruszonka orzechowa
21 zł



Hummus z zielonym jabłkiem i granatem

cykoria, konfitowany grejfrut, pita
25 zł

Kozi ser na tostach

orzechy laskowe, liście sałat z vinaigrette musztardowym
27 zł

ZUPA

Lyońska kremowa zupa cebulowa

tosty z serem
15 zł

DANIA GŁÓWNE

Zielone risotto

z leśnymi grzybami
39 zł

Zapiekany w piecu strudel naleśnikowy

z leśnymi grzybami i beszamelem, purée i brunoise z selera
36 zł



Jesienne warzywa z pieczonym jabłkiem i winogronem

34 zł




wegańskie



VEGETARIAN MENU

STARTERS

Beetroot roasted in salt
ripening cheese fondue, nut crumble
21 zł

 **Hummus with green apple and pomegranate**
chicory, grapefruit confit, pita
25 zł

Goat cheese on toast
hazelnuts, lettuce leaves with mustard vinaigrette
27 zł


SOUP

Lyonnais creamy onion soup
toast with cheese
15 zł

MAIN COURSES

Green risotto
with forest mushrooms
39 zł

Pancake strudel baked in the oven
with forest mushrooms and béchamel sauce, purée and celeriac brunoise
36 zł

 **Autumn vegetables with roasted apple and grape**
34 zł

