

## SEZONOWE OTULAJĄCE

# MENU

**KOPYTKA DYNIOWE** 40,-  
**W ŚMIETANOWYM SOSIE SZAŁWIEWYM Z GORGONZOLĄ**  
*kopytka dyniowe, śmietanka, wino, masło, gorgonzola dolce, szalwia*

**+ CHORIZO** 8,-

**TAŻIN** 45,-  
*Marokańskie naczynie, a w nim:*  
*potrawka z dyni, pomidorów i suszonych moreli, cous-cous perłowy, patatki, żbuc,*  
*warzywa, kiszona cytryna, oliwka*  
*wege: portobello*  
*mięso: kurczak w pomarańczach*

**DOMOWY POLSKI OBIADEK** 40,-  
*schabowy, puree ziemniaczane, buraczki z pomarańczą, granat*  
*wege: schabowy sojowy*  
*mięso: schabowy wieprzowy*

**HUMMUS Z MASŁEM ORZECHOWYM,  
DYNIĄ I PANGRATTO** 35,-  
*hummus, masło orzechowe, dynia, miód, papryczka chilli, kolendra,*  
*ziołowe pangratto, chlebek pita*

**LABNEH Z PODWĘDZANYM BURAKIEM** 32,-  
*nasz serek labneh, pieczony burak, śliwka wędzona, miód, sok z pomarańczy,*  
*ocet balsamiczny, chlebek pita*

### DO PICIA:

Napar z rokitnika i imbiru z żurawiną i rozmarynem 20,-

Kawa Szarlotka 18,-

Grzane wino 26,-

Grzane piwo 26,-

Pieczone Jabłko Spritz 30,-