

---

# MENU SEZONOWE

---

## ASPARAGI ALLA MILANESE ..... 17zł

Szparagi z jajkiem sous vide, młodymi warzywami i oliwą tymiankową

*Asparagus and sous vide egg, baby vegetables and thyme oil*

*Spargel mit Sous-Vide-Ei, jungem Gemüse und Thymian-Olivenöl*

## STROZZAPRETI CON PESTO DI ASPARAGI E LIMONE ..... 26zł

Makaron Strozzapreti w śmietanowo-szparagowym pesto z cytryną i parmezanem

*Strozzapreti pasta in cream-and-asparagus pesto with lemon and parmesan cheese*

*Strozzapreti-Pasta in Spargel-Pestosahne mit Zitronenaroma und Parmesankäse*

## BRANZINO ALL'ARANCIA ..... 49zł

Labraks w całości przełożony palonymi pomarańczami podany z młodymi warzywami

*Whole sea bass stuffed with burnt orange served with baby vegetables*

*Seebarsch am Stück: mit gebrannten Orangen verlegt und mit jungem Gemüse serviert*

## CONIGLIO AL POMODORO E SALVIA ..... 32zł

Skoki królika z gnocchi w sosie z podsmażanych pomidorków z szałwią i sałatką sezonową

*Rabbit hind legs with gnocchi and sauce of fried tomatoes with sage and seasonal salad*

*Kaninchenkeulen mit Gnocchi in Soße aus gebratenen Tomaten mit Salbei und Saisonsalat*

## PIZZA DI STAGIONE ..... 27zł

Pizza ze szparagami, pomidorkami koktajlowymi i jajkiem sadzonym na sosie śmietanowo-parmezanowym

*Pizza with asparagus, cherry tomatoes, and poached egg with cream and parmesan sauce*

*Pizza, Spargeln, Cocktailtomaten und Spiegelei mit Parmesan-Sahnesoße*

## PANNA COTTA CON SUGO DI FRAGOLA ..... 12zł

Śmietankowo-waniliowa panna cotta z sosem truskawkowym i owocami sezonowymi

*Cream and vanilla panna cotta with strawberry sauce and seasonal fruit*

*Cremige Vanille-Panna-Cotta mit Erdbeersoße und Saison-Früchten*