



TYDZIEŃ WEGETARIAŃSKI

VEGETARIAN WEEK

PRZYSTAWKA / STARTER:

MUS Z TOPINAMBURU ZAPIEKANY W KRUCHYM CIEŚCIE / SZAŁWIA / 39,-
KREM Z RICOTTY I KASZY GRYCZANEJ / SŁONECZNIK PIECZONY W MIODZIE
SUN ROOT MOUSSE ROASTED IN SHORTBREAD / SAGE / RICOTTA CREAM WITH GROATS /
SUNFLOWER SEED ROASTED IN HONEY

ZUPA: / SOUP:

KREM SZCZAWIOWY / JAJKO PO SZKOCKU Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI / 29,-
WEGE „BEKON” / OLEJ Z WĘDZONYCH WARZYW
SORREL CREAM SOUP / SCOTTISH EGG WITH ROASTED POTATOES / VEGETARIAN “BACON” /
SMOKED VEGETABLES OIL

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE:

TRZY ODSŁONY BAKŁAŻANA / TABBOULEH „INACZEJ” / 59,-
OLIWA CYTRYNOWA / MANOUSH
AUBERGINES / TABBOULEH SERVED “DIFFERENT” / LEMON OIL / MANOUSH