

Poniedziałek / Monday - 09/05/2022

Zupa / Soup

Zupa pomidorowa z tajską bazylią / Tomato soup with Thai basil (10)
[wywar miesny / meat broth]

Danie główne I / Main dish I

Kotlet de volaille / Cutlet de volaille (1,3,8)
Ziemniaki gotowane z koperkiem / Potatoes boiled with dill
Karmelizowane marchewki z cytryną i cynamonem / Caramelized carrots with lemon and
cinnamon

Danie główne II / Main dish II

Pieczeń wieprzowa w sosie mlecznym / Roast pork in milk sauce (3)
Kasza jęczmienna / Barley (8)
Surówka z czerwonej kapusty / Red cabbage salad

Danie wegańskie / Vegan dish

Wegański Pad Thai z tofu, warzywami i orzeszkami ziemnymi / Vegan Pad Thai with tofu,
vegetables and peanuts (4,6)
Sałatka z suszonymi wakame / Salad with dried wakame

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Wtorek / Tuesday – 10/05/2022

Zupa / Soup

Zupa cebulowa z grzankami ziołowymi / Onion soup with herb croutons (3,8,10)
[wywar warzywny / vegetable broth]

Danie główne I / Main dish I

Golonka po tajsku z warzywami, schitake, sezamem i oliwą sojową / Thai style pork knuckle with vegetables, schitake, sesame and soy oil (6,12)

Ryż jaśminowy / Jasmine rice

Surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą / Chinese cabbage salad with corn

Danie główne II / Main dish II

Grillowany filet z kurczaka w sosie ze świeżych winogron i brandy / Grilled chicken fillet in a sauce of fresh grapes and brandy

Ziemniaki pieczone / Baked potatoes

Brukselka na białym winie z szalotką / Brussels sprouts on white wine with shallots

Danie wegańskie / Vegan dish

Cypryjskie gubes z grillowanymi warzywami, cytryną i dipem z pieczonych bakłażanów /

Cypriot gubes with grilled vegetables, lemon, and roasted eggplant dip

Mix sałat z ogórkiem i miętą / Mix of lettuces with cucumber and mint (11)

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Środa / Wednesday – 11/05/2022

Zupa / Soup

Zupa Pho z makaronem udon / Pho soup with udon noodles (2,8,10)
[wywar miesny / meat broth]

Danie główne I / Main dish I

Udziec z indyka w sosie ze świeżego curry z kolendrą i mlekiem kokosowym / Turkey leg
in fresh curry sauce with coriander and coconut milk (3,10)

Prażony ryż z płatkami migdałów / Roasted rice with almond flakes (6)

Mix sałat z vinaigrette z mango / Mix lettuce with vinaigrette and mango

Danie główne II / Main dish II

Hamburgery wołowe w bułkach / Beef burgers in a buns (8)

Frytki angielskie / English fries

Colesław / Coleslaw

Danie wegańskie / Vegan dish

Samosy z suszonym pomidorem, boczniakiem i szpinakiem z dipami : czosnkowy, paprykowy,
miętowy / Samosas with dried tomato, oyster mushroom and spinach with garlic, pepper,
mint dips (8)

Alergeny:1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Czwartek / Thursday – 12/05/2022

Zupa / Soup

Zupa pieczarkowa z makaronem / Mushroom soup with noodles (3,10)
[wywar warzywny / vegetable broth]

Danie główne I / Main dish I

Gulasz węgierski / Hungarian goulash (3,10)
Kasza gryczana / Buckwheat groats
Kolorowe sałaty z piklami / Colorful lettuce with pickles

Danie główne II / Main dish II

Kotlety jajeczne z dipem szczypiorkowy / Egg cutlet with chives dip (1,3,8)
Puree ziemniaczane z zielonym groszkiem / Mashed potatoes with green peas (3)
Surówka wielowarzywna / Vegetable salad

Danie wegańskie / Vegan dish

Risotto z zielonymi warzywami, grzybami i wegańskim parmezanem /
Risotto with green vegetables, mushrooms, and vegan Parmesan

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy,
8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin

Piątek / Friday – 13/05/2022

Zupa / Soup

Zupa krem ze świeżej kukurydzy z imbirem / Cream of fresh corn soup with ginger (3,10)
[wywar warzywny / vegetable broth]

Danie główne I / Main dish I

Nuggetsy z dorsza z dipem jogurtowym / Cod nuggets with yoghurt dip (2,3,8)

Puree z batatami / Mashed potatoes with sweet potatoes (3)

Pieczone różyczki kalafiora z kurkumą i czarnuszką / Baked cauliflower florets with turmeric and black cumin

Danie główne II / Main dish II

Kartacze z mięsem i cebulką / Kartacze with meat and onion (1,8)

Surówka z ogórków kwaszonych z musztardą francuską, szczypiorkiem i natką / Sauerkraut salad with French mustard, chives and parsley (11)

Danie wegańskie / Vegan dish

Wegańskie kotlety mielone z czerwonej fasoli ze świeżym majerankiem / Vegan red bean minced cutlets with fresh marjoram (8)

Ziemniaki gotowane z koperkiem / Potatoes boiled with dill

Sałatka z chrupiącymi warzywami i zieloną oliwą / Salad with crunchy vegetables and green olive oil

Alergeny: 1 jaja, 2 ryby, 3 laktoza, 4 orzechy ziemne, 5 skorupiaki, 6 soja, 7 orzechy, 8 gluten, 9 mięczaki, 10 seler, 11 gorczyca, 12 sezam, 13 siarczany (dwutlenek siarki), 14 łubin