

# LUNCH

## 27.07 – 31.07

SERWUJEMY W GODZINACH 12:00 – 15:00  
ZESTAW NA MIEJSCU 36 ZŁ/NA WYNOS 39 ZŁ

### PONIEDZIAŁEK

ZUPA: krem z batata z mlekiem kokosowym i orzechami laskowymi w wędzonej papryce

#### PANUOZZO:

sałata lodowa/ rukola/ pomidor/ czerwona cebula/ ogórek małosolny/  
cheddar/ sos z pieczonego ananasa i papryki

-  szarpany mostek wołowy marynowany w soku z pomarańczy i limonki, z czosnkiem, kolendrą i kuminem
-  panierowany bocznik

### WTOREK

ZUPA: krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem

#### PASTA:

-  spaghetti: peperonata z pomidorami pelati: pieczona papryka, czerwona cebula, czosnek, seler naciowy, ocet
-  balsamiczny, czerwone wino, natka
- połędwiczka wieprzowa marynowana w sosie sojowym, musztardzie i miodzie
- grillowany bakłażan z czosnkiem i słodką papryką

### ŚRODA

ZUPA: krem z zielonego groszku z selerem solankowy

#### DANIE DNIA:

-  pieczone udo z kurczaka marynowane w słodkiej i wędzonej papryce, czosnku, sosie sojowym i imbirze/ konfitowane ziemniaki francuskie z masłem i koperkiem/ surówka z białej kapusty/ kielki pora
-  panierowany camembert/ żurawina/ konfitowane ziemniaki francuskie z masłem i koperkiem/ surówka z białej kapusty/ kielki pora

### CZWARTEK

ZUPA: chłodnik z botwinki z jajkiem i koperkiem

#### PIZZA NEAPOLITAŃSKA:

-  'nduja/ karmelizowana czerwona cebula/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ pomidorki cherry
-  pomidorki cherry/ karmelizowana czerwona cebula/ creme fraiche/ mozzarella FDL/ rukola

### PIĄTEK

ZUPA: gazpacho z tapenadą z oliwek i kolendrą

#### RISOTTO RYBNE:

-  panierowany dorsz/ szalotka/ czosnek/ groszek/ szafran/ cukinia/ masło/ bulion/ białe wino/ parmigiano reggiano/ koperek