

## PRYZYSTAWKI / APPETISERS

---

<b>AWOKADO</b> z krewetkami smażonymi na maśle w białym winie, czosnku i chilli Avocado with prawns fried in butter in white wine, garlic, and chilli	<b>59</b>
<b>TATAR WOŁOWY</b> z frytkami Beef tartare with french fries	<b>65</b>
<b>ŚLEDŹ</b> w oleju z cebulką i w śmietanie, podany z ziemniakami HERRING in oil with onion, and in sour cream served with potatoes	<b>49</b>
<b>PIEROŻKI WIETNAMSKIE</b> z krewetkami, z sałatką Goma Wakame Vietnamese dumplings with shrimps, served with Goma Wakame salad	<b>55</b>

## ZUPY / SOUPS

---

<b>KREM Z DYNI</b> z pestkami dynii / Pumpkin Cream soup with pumpkin seeds	<b>30</b>
<b>ROSÓŁ</b> z kury z makaronem / Chicken soup with noodles	<b>25</b>
<b>ZUPA RAKOWA BERENTOWICZA</b> z szyszkami rakowymi / Crayfish soup	<b>32</b>
<b>ŻUREK</b> z jakiem / Polish sour soup	<b>29</b>

## SAŁATY / SALADS

---

<b>SAŁATA Z PIECZONĄ DYNIĄ</b> i pastą z orzechów Baked pumpkin salad with walnuts paste	<b>45</b>
<b>SAŁATA CEZAR</b> z kurczakiem na kostce, grzankami, parmezanem i anchois Caesar salad with chicken, croutons, parmesan cheese and anchois	<b>49</b>
<b>SAŁATA Z KOZIM SEREM</b> , burakiem, gruszką i sosem vinegrette Goat cheese salad with beetroot, pear and vinegar sauce	<b>49</b>