

WEEKENDOWY BRUNCH

DO 14:00



jajo eko w koszulce | bułeczka z francuskiego ciasta | grillowane warzywa jesienne | kremowy serek | kapary
dymny olej chili od White Mausy | sałata | winegret gorczycowy | szczypior | chleb rzemieślniczy 41

zapekana w piecu briozka | maślaki w śmietanie | beszamel | konfitura z cebuli i czerwonego wina
sadzono jajo eko | chrupiące krążki cebuli w panko | szczypior | sałata | winegret | tarty ser litewski 41

szakszuka z bakłażanem i cukinią | 2 jaja eko | natka | chleb rzemieślniczy 38

szakszuka z bakłażanem i cukinią | hummus | natka | chleb rzemieślniczy (V) 38

dyniowe leniwe z makiem odsmażone na maśle | domowa konfitura z wiśni z tymiankiem
crème fraîche | chrupiąca kukurydziana bułka tarta | muscavado 38

drożdżowe bliny | kremowy serek

konfitura ze śliwek węgierki z cynamonem i rozmarynem | puder różany (opcja V) 37

kremowy hummus z cieciorki i orzechowej tahiny | świeże warzywa jesienne
pesto z polskich ziół na oleju rzepakowym tłoczonym na zimno | koper | natka | chleb rzemieślniczy (V) 37

SMØRREBRØD

duże kopenhaskie kanapki na grzance z rzemieślniczego chleba; do jedzenia widelcem i nożem

krewetki gotowane w maślanym ziołowym bulionie

jajo eko | trufłowe aioli | czerwona cebula | kapary | listki mizuny | zest cytrynowy | różowy pieprz 40

wędzony łosoś atlantycki | kremowy serek | buraki marynowane w pomarańczach
kapary z czosnku niedźwiedziego | koper | czerwona cebula | różowa sól kłodawska | cytryna 40

gzik z wędzonego twarogu | smażone ziemniaczki | pesto z polskich ziół | kapary z czosnku niedźwiedziego
dymny olej chili | prażone ziarna | koperek | cebula marynowana w occie winnym i żubrówce 37

puszysta jajecznica z 2 jaj na kremowej śmietance | masło | ogórek małosolny | pomidor | szczypior | koper 37

DESEROWO

gruszka gotowana w czerwonym winie z anyżem i goździkami
rzemieślnicze lody śmietankowe | bułeczka z maślanego ciasta francuskiego 32

ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi | sos ze słonego karmelu | sorbet z czarnej porzeczki 29

DODATKI

jajo eko 5

koszyk chleba rzemieślniczego z masłem ubijanym z miso lub z olejem rzepakowym 17

śliwki węgierki smażone z cynamonem i rozmarynem 5

domowa konfitura z wiśni z tymiankiem 5

hummus na wynos 500 g 40

Do rachunku stolika od 5 osób, doliczamy 10% opłaty serwisowej. Cała ta kwota, po odliczeniu podatków i ZUS kwota trafia do osób Was obsługujących i gotujących dla Was. Jeśli uznacie, że obsługa lub jedzenie nie spełniły Waszych oczekiwań, proszę powiedzieć. Nie doliczymy tej opłaty.

POZNAŃSKA11
śniadania&wieczory

ŻYCIE MOŻE BYĆ PROSTE I DOBRE. JEDZENIE TEŻ

REZERWACJE



POPOŁODNIA I WIECZORY

DO 22:00



Menu oparte jest na mniejszych porcjach, którymi można, a nawet wskazane jest się dzielić i rozmawiać o tym co komu smakuje i jak spędziliście dzień. Żeby się najeść sugerujemy wybrać po 2 różne talerzyki na osobę.

- krewetki atlantyckie gotowane w maślanym bulionie z rozmarynem, świeżym liściem laurowym, zielem angielskim, pieprzem, szczyptą wędzonej papryki węgierskiej 42
- bakłażan przekładany płatkami ziemniaka i słodkiej cebuli | pomidorowe shiro miso | pesto z polskich ziół tarty ser litewski | chrupiąca kukurydziana bułka tarta (opcja V) 41
- maślaki z cebulką w sosie śmietanowym | kruszony ser turkusowy | chrupiąca polenta | natka 39
- frykadele z krewetek atlantyckich w panko | sos beurre blanc pomarańczowy | listki mizuny 39
- mielony ze świeżym majerankiem | cienko strugana kapusta z czarnuszką i tłoczonym olejem rzepakowym konfitura z cebuli i czerwonego wina | aioli truflowe | chrupiąca cebulka | podane w brioszce (opcja V) 38
- camembert chrupki z zewnątrz, rozpływający się w środku śliwki węgierki smażone z cynamonem i rozmarynem | zielony pieprz 38
- smażone ziemniaczki | gzik z wędzonego twarogu | pesto z polskich ziół czerwona cebula marynowana w occie winnym i żubrówce | kapary z czosnku niedźwiedziego | koper 38
- kremowy hummus z ciecioriki i orzechowej tahiny | grillowane warzywa jesienne w marynacie dynia | bakłażan | cukinia | czerwona cebula | czosnek crema di balsamico | prażone nasiona dyni | zest cytrynowy | tymianek 38
- dyniowe leniwe z makiem odsmażone na maśle domowa konfitura z wiśni z tymiankiem | crème fraîche | chrupiąca kukurydziana bułka tarta | muscavado 38
- dyniowe leniwe z makiem odsmażone na maśle dymka | cukrowy groszek | prażone orzechy laskowe | crème fraîche | pieprz | estragon 37
- włoska kapusta z patelni faszerowana prażonymi orzechami z cukrem muscovado i chrupiącym chill 36
- buraki marynowane w occie balsamicznym i w pomarańczach kremowy serek z chrzanem | sorbet z czarnej porzeczki (opcja V) 35
- koszyk chleba rzemieślniczego z masłem ubijanym z miso lub z olejem rzepakowym 17
- koszyk chleba rzemieślniczego 15
- kubek zupy od szefowej kuchni 15

DESEROWO

- gruszka gotowana w czerwonym winie z anyżem i goździkami rzemieślnicze lody śmietankowe | bułeczka z maślanego ciasta francuskiego 32
- ciasto marchewkowe z orzechami włoskimi | sos ze słonego karmelu | sorbet z czarnej porzeczki 29

Do rachunku stolika od 5 osób, doliczamy 10% opłaty serwisowej. Cała ta kwota, po odliczeniu podatków i ZUS kwota trafia do osób Was obsługujących i gotujących dla Was. Jeśli uznacie, że obsługa lub jedzenie nie spełniły Waszych oczekiwań, proszę powiedzieć. Nie doliczymy tej opłaty.

POZNAŃSKA11
śniadania&wieczory

ŻYCIE MOŻE BYĆ PROSTE I DOBRE. JEDZENIE TEŻ

REZERWACJE

