

Menu

Zupy

1

Zupa dnia

Sezonowe, świeże składniki

29 zł

Witamina A i Fosfor
2

Zupa rybna na wywarze z ryb i owoców morza

Warzywa sezonowe, świeże zioła

~ Kcal 378 • Białko 14.8 g • Węglowodany 1.9 g • Tłuszcze 7.1 g • Błonnik 1.2 g

38 zł

Przystawki

Potas i selen
1

Ceviche z pstrąga

Chrzan, rabarbar, jabłko

~ Kcal 184 • Białko 15.7 g • Węglowodany 19.7 g • Tłuszcze 8.6 g • Błonnik 0.8

42 zł

Wapń i Magnez
2

Grillowane szparagi

Lody z sera koziego, kiszonki, kwaśna śmietana

~ Kcal 251 • Białko 9.6 g • Węglowodany 11.3 g • Tłuszcze 18.4 g • Błonnik 6.1 g

39 zł

Witamina C i Potas
3

Tatar z rzodkiewki i rzepy

Mango, awokado

~ Kcal 129 • Białko 2.5 g • Węglowodany 8.9 g • Tłuszcze 10.0 g • Błonnik 3.0 g

34 zł

Foliany i Mangan
4

Ziemniaki z ogniska

Jarmuż, sos berneński, maślanka, wędzony ser

~ Kcal 428 • Białko 10.6 g • Węglowodany 24.9 g • Tłuszcze 31.6 g • Błonnik 2.7 g

36 zł

Witamina E i G
5

Oliwki Kalamata

Zielone pesto

~ Kcal 210 • Białko 2.1 g • Węglowodany 5.4 g • Tłuszcze 19.6 g • Błonnik 1.1 g

20 zł

6

Ser dnia

Wybór naszego szefa kuchni, zawsze świeży i pełen charakteru

32 zł

7

Domowe pieczywo

Świeżo wypiekane na miejscu, podawane z kremowym masłem

12 zł

Sałatki



Sałatka NAMI

32 zł

Salaty, warzywa sezonowe, kiszonki, ziarna, zioła, vinegrette, domowy krakers

~ Kcal 247 • Białko 9.7 g • Węglowodany 21.4 g • Tłuszcze 15.7 g • Błonnik 10.1 g



Pstrąg wędzony drewnem owocowym

+ 8 zł

~ Kcal 103 • Białko 16.1 g • Węglowodany 0 g • Tłuszcze 4.62 g • Błonnik 0 g



Pstrąg pieczony z cytryną i tymiankiem

+ 16 zł

~ Kcal 130 • Białko 25.9 g • Węglowodany 0 g • Tłuszcze 2.8 g • Błonnik 0 g



Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego

+ 16 zł

~ Kcal 142 • Białko 16.7 g • Węglowodany 0 g • Tłuszcze 8.3 g • Błonnik 0 g

Dania główne



Wołowina po burgundzku

72 zł

Młode warzywa, ziemniaki konfitowane

~ Kcal 238 • Białko 35.1 g • Węglowodany 14.9 g • Tłuszcze 5.2 g • Błonnik 2.9 g



Pierś z kaczki

76 zł

Kopytka ziołowe z kaszą gryczaną, botwinka z porzeczką i wiejską śmietaną, demi-glace

~ Kcal 592 • Białko 56.1 g • Węglowodany 33.9 g • Tłuszcze 23.2 g • Błonnik 3.7 g



Filet z pstrąga

74 zł

Puree z chrzanu i ziemniaka, rybna solanka z jogurtem, świeże zioła z kwaśną śmietaną

~ Kcal 304 • Białko 31.4 g • Węglowodany 20.7 g • Tłuszcze 9.02 g • Błonnik 2.39 g



Pieczony filet z Halibuta

82 zł

Marynowana kapusta, konfitowane ziemniaki, sos tatarski z porem i jabłkiem, sos porowy na białym winie

~ Kcal 688 • Białko 38.5 g • Węglowodany 31.0 g • Tłuszcze 45.0 g • Błonnik 3.3 g



Kopytka ziołowe z kaszą gryczaną

48 zł

Zielone warzywa, pomidory malinowe i kiszzone, bryndza

~ Kcal 485 • Białko 24.6 g • Węglowodany 54.1 g • Tłuszcze 14.5 g • Błonnik 7.8 g



Otwarty gołąbek z kapusty

44 zł

Ryż brązowy z pistacjami, kasztanami i żurawiną, kiszonki, sos z pomidorów, aioli szczypiorkowe

~ Kcal 260 • Białko 6.6 g • Węglowodany 40.1 g • Tłuszcze 9.8 g • Błonnik 4.3 g



Zielone risotto

48 zł

Szparagi, seler

~ Kcal 612 • Białko 13.9 g • Węglowodany 72.9 g • Tłuszcze 25.8 g • Błonnik 5.6 g

Desery



Ciasto czekoladowe z wiśnią

36 zł

Krem kawowy, lody wiśniowe

~ Kcal 332 • Białko 9.8 g • Węglowodany 43.7 g • Tłuszcze 15.2 g • Błonnik 2.1



Tarta mango

38 zł

Pianka kokosowa, lody limonkowe

~ Kcal 258 • Białko 3.5 g • Węglowodany 36.6 g • Tłuszcze 11.1 g • Błonnik 0.9



Lody dnia

34 zł

Kruszonka, coulis, owoce sezonowe