

MENU

SEZONOWE

• RESTAURACJA SZARY •

PRZYSTAWKA 24 pln

Tatar z pieczonego bakłażana, salsa z pomidorów i papryki, marynowana cukinia, falafel, ser Corregio

Roasted eggplant tartare, tomato and pepper salsa, marinated zucchini, falafel, Corregio cheese

SAŁATKA 29 pln

Sałatka z pieczoną gruszką, batat, granat, awokado, pomidorki koktajlowe, sos vinaigrette

Roasted pear salad, sweet potatoe, pomegranate, avocado, cherry tomatoes, vinaigrette sauce

ZUPA 16 pln

Krem z pieczonej dyni z gruszką, orzechy nerkowca, czarnuszka, prażone pestki dyni

Pumpkin cream with pear, cashews, black cumin, roasted pumpkin seeds

DANIE GŁÓWNE 85 pln

Rostbeef sezonowany, ziemniaki konfitowane, salsa z pieczonej papryki, sałata z marynowanymi gruszkami

Seasoned roastbeef, confit potatoes, roasted pepper salsa, lettuce with pickled pears

DESER 17 pln

Mus śliwkowy z czekoladą, rum, kardamon, kruszonka z chałwą, owoce, lody waniliowe

Plum mousse with chocolate, rum, cardamon, halva crumble, fruit, vanilla ice cream

MENU

SEZONOWE

• RESTAURACJA SZARY •

HERBATA ROZGRZEWAJĄCA 15 pln

pomarańcza, cytryna, imbir,
goździki, cynamon, miód

Tea with orange, lemon, ginger, cloves,
cinnamon and honey

CZEKOLADA NA GORĄCO 15 pln

z bitą śmietaną lub
z konfiturą wiśniową i bitą śmietaną

Hot chocolate with whipped cream
or with cherry jam and whipped cream

CZEKOLADA NA GORĄCO 18 pln

z wiśniówką lub rumem

Hot chocolate with cherry vodka or rum

GRZANE WINO 14 pln

pomarańcza, goździki

Mulled wine with orange and cloves

GRZANE PIWO 14 pln

pomarańcza, goździki,
sok malinowy lub imbirowy

Mulled beer, orange, cloves,
raspberry or ginger syrup



SZARY

RESTAURACJA



#RESTAURACJASZARY
FB.COM/RESTAURACJASZARY