

NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

OBFITOŚĆ LIPCA

PRZYSTAWKA / 39 pln

Sałatką z arbuza i fety

Orzeźwiające połączenie soczystego arbuza i kremowej fety, podane na bukiecie świeżych sałat z dodatkiem chrupiącego zielonego ogórka, czerwonej cebuli oraz prażonych pestek dyni.

Całość dopełnia dressing cytrusowo-miętowy z nutą miodu, który nadaje salatkę wyjątkowej świeżości i harmonii smaków / 360 g

Appetizer

A refreshing combination of juicy watermelon and creamy feta, served on a bouquet of fresh lettuces with crisp green cucumber, red onion, and toasted pumpkin seeds.

The dish is finished with a citrus-mint dressing with a hint of honey, giving the salad exceptional freshness and a harmonious blend of flavors / 360 g

ZUPA / 29 pln

Chłodnik z botwinki

Tradycyjny chłodnik na bazie młodej botwinki i kefiru z świeżą rzodkiewką i zielonym ogórkiem, jajkiem na twardo oraz aromatycznym koperkiem / 300 ml

Soup

Traditional chilled soup made with young beet greens and kefir, featuring fresh radish, cucumber, hard-boiled egg, and aromatic dill / 300 ml

DANIE GŁÓWNE / 69 pln

Grillowana pierś z kurczaka z sosem kurkowym

Soczysta pierś z kurczaka z grilla serwowana z aksamitnym sosem kurkowym na białym winie, śmietanie i świeżym tymianku. Podawana z delikatnym purée ziemniaczanym oraz młodą kapustą duszoną na maśle z koperkiem / 460 g

Main course

Juicy grilled chicken breast served with a velvety chanterelle sauce made with white wine, sour cream, and fresh thyme. Served with delicate mashed potatoes and young cabbage braised in butter with dill / 460 g

MAKARON / 55 pln

Cappellacci z kurkami i Grana Padano

Delikatne cappellacci z aromatycznym nadzieniem z kurek i sera Grana Padano, podane w aksamitnym sosie śmietanowo-kurkowym z nutą świeżego tymianku i białego wina. Danie wykończone oliwą pietruszkową / 300 g

Main course

Delicate cappellacci with an aromatic filling of chanterelles and Grana Padano cheese, served in a velvety cream and chanterelle sauce with a hint of fresh thyme and white wine. Finished with parsley oil / 300 g

DESER / 26 pln

Crumble jabłkowo-brzoskwiniowe

Zapiekane jabłka i brzoskwinie z nutą cynamonu oraz skórki pomarańczowej, przykryte maślaną, chrupiącą kruszonką. Podawane na ciepło z lodami waniliowymi / 300 g

Dessert

Baked apples and peaches with a hint of cinnamon and orange zest, topped with a buttery, crispy crumble. Served warm with vanilla ice cream / 300 g