



# FÖRRÄTTER – VARMA OCH KALLA

PLN

Fisksoppa med kokosmjölk, räkor, musslor, gös, koriander, gul curry alergeny 4,8,9	25,-
Tomatgrädde, mozzarella, basiljolja, solrosfrön alergeny 4,6	22,-
Tartare gjord av polsk oxfile serveras med marinerad porcini svamp, äggula, senap, olivolja och schalottenlök alergeny 3,4	36,-
Sill i gräddsås serveras med äpple, lök, gräslök, dill alergeny 2,4	26,-
Sallad med getost, blandade sallader, färska grönsaker, fält örter, vinaigrette sås alergeny 1,7	31,-
Sallad med kyckling, isbergssallat, tomat, radisör, sås med ansjovis, krutonger, Grana Padano ost alergeny 1,4,8	27,-
Black Tiger räkor stekt i smör tomat, peppar, zuchcini, vitt vin, lök, vitlök, grön persilja alergeny 4,9	37,-
Penne rigate med spenat lök, vitlök, grädde, vitt vin, zucchini, körsbärstomater och Parmesan ost alergeny 1,2,4	36,-





# HUVUDRÄTTER

PLN

Black Angus Stek Australia serveras med stekt potatis, rotgrönsaker och pepparsås alergeny 1,4	79,-
Fläskfilé serveras med rödlöksylt, potatis, kantarellsås och broccoli alergeny 1,4	55,-
Ankbröst Sous Vide serveras med polsk gnocchi påsmör, karamelliserade rödbetor, grillad äpple och tranbärssås alergeny 1,2	59,-
Kyckling Supreme serveras med morötter, zucchini, potatis au gratin och kantarellsås alergeny 1,4	52,-
Lax serveras med spenat med torkad tomat, stekt potatis och bearnaisesås alergeny 1,4,8	61,-
Hällefundra serveras med blomkål, broccoli, potatis au gratin och tartarsås med kapris alergeny 2,4,8	59,-
Vegetarisk burger serveras med grönsaker i tempura, Bulgur gryn och ört-yoghurt sås alergeny 1,4	41,-






## BARNMENY

	PLN
Krispig kyckling serveras med pommes frites och morötter alergeny 1	25,-
Fiskfiléer serveras med pommes frites och morötter alergeny 1,4	27,-
Vanilj och chokladglass söt grädde, frukt, choklad alergeny 2,4	17,-
Pannkakor fyllda med söt ost, söt grädde, choklad alergeny 1,2,4	21,-
Frytki z ketchupem Pommes frites med ketchup	9,-

## DESERY I SERY DESSERTS AND CHEESE

Äppelpaj bakad med kokosnöt maräng serveras med vaniljglass alergeny 1,2	22,-
Choklad-mandelkaka serveras med hallonsås och mynta alergeny 2,6	21,-
Glass dessert "Nova Star" serveras med choklad och mynta alergeny 2,4	22,-
Ostbricka getost, koost, sylt, färsk frukt, grissini pinnar alergeny 1,4	27,-





# KÖKSMÄSTARENS ERBJUDANDEN

Tomatgrädde  
mozzarella, basiljolja, solrosfrön

Black Angus Stek Australia  
serveras med stekt potatis, rotgrönsaker och pepparsås

Choklad-mandelkaka  
serveras med hallonsås och mynta

Ett glas vin

**Pris för trerättersmeny med vin**

**110,-**





## ALERGY ADVICE

- 1 - GRAINS / GLUTEN
- 2 - EGGS AND EGGS DERIVATIVES
- 3 - SOYBEANS
- 4 - MILK
- 5 - SELERY
- 6 - NUTS
- 7 - MUSTARD SEED
- 8 - FISH
- 9 - SHELLFISH

