JESIENNE AROMATY

Gdy wieczory stają się chłodniejsze, zapraszamy do stołu pachnącego rozgrzewającym imbirem, leśnymi grzybami, domowym żurkiem i słodkim sadem. W jesiennym menu proponujemy bogactwo smaków polskiego lasu, sadu i ogrodu.

Przystawki

Jesienna sałatka z dynią i boczniakami (wege) 360g — **38 PLN**

Pieczona dynia, podsmażane boczniaki, wędzony twaróg, czerwona cebula na liściach szpinaku baby i rukoli, z miodowo-musztardowym sosem vinaigrette i prażonymi pestkami dyni.

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa z kurkami 270 g/160g — **64 PLN**

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie z kurek i śmietanki. Podawane z kluskami śląskimi.

Knedle z polską śliwką węgierką 5 sztuk — **32 PLN**

Ręcznie robione knedle w maślanej otoczce, oprószone chrupiącą posypką korzenną. Podawane w towarzystwie kwaśnej śmietanki z cukrem.

Grzańce

Wrocław jesienią i zimą jest słotny i wilgotny, ale wciąż piękny. Żeby przyjemniej znieść chłód i niepogodę przygotowaliśmy pachnące przyprawami, aromatyczne, pobudzające grzańce. Miłośnik piwa, wina i miodu znajdzie u nas jesienno-zimową odmianę swojego ulubionego trunku.

Grzane wino 200 ml — **21 PLN**

Wino czerwone półwytrawne, miód, goździki, cynamon, anyż, kardamon, plaster pomarańczy.

Grzaniec miodowy 200 ml — **28 PLN**

Miód trójniak, miód, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, kardamon.

Grzane piwo 500 ml — **20 PLN**

Piwo typu lager, miód, goździki, cynamon, anyż, gałka muszkatołowa, kardamon, imbir.

Zupy

Krem z dyni z imbirem 300 ml — **24 PLN**

Aksamitny krem z dyni ze świeżym imbirem, papryczką chili i prażonymi pestkami dyni.

Żurek Staropolski 300 ml — **32 PLN**

Tradycyjny żurek z białą kiełbasą, boczkiem, jajkiem i chrzanem. Przygotowywany na zakwasie z dodatkiem grzybów. Podawany z pieczywem rzemieślniczym.

Herbata rozgrzewająca

W chłodne jesienno-zimowe dni, gorące, aromatyczne mikstury błyskawicznie rozgrzewają i poprawiają nastrój.

Korzenna chwila 450 ml — **19 PLN**

Czarna herbata z nutą imbiru, plastrem pomarańczy, goździkami i cynamonem.

Malinowy sekret 450 ml — **19 PLN**

Czarna herbata z sokiem z malin, cytryną i rozmarynem.

Kawa na dobry nastrój

Neapolitańska Passalacqua w jesienno-zimowych wersjach. Doładowanie intensywnego espresso o aromat i słodycz naturalnych syropów. Na słotę i niepogodę proponujemy wzmocnienie kofeinowego latte aromatycznymi syropami. To połączenie gwarantuje poprawę nastroju.

Pumpkin Spice Latte 280 ml — **20 PLN**

Z posypką cynamonową lub czekoladową.

Caramel Latte 280 ml — **20 PLN**

Z posypką cynamonową lub czekoladową.

Ginger Latte 280 ml — **20 PLN**

Z posypką cynamonową lub czekoladową.

FLAVOURS OF AUTUMN

As the evenings cool, we invite you to a table filled with the aromas of warming ginger, wild mushrooms, homemade Żurek (sour rye soup) and the sweetness of the orchard. Our autumn menu offers a wealth of flavours from the Polish forest, orchard and garden.

Appetizers

Autumn Salad with Pumpkin and Oyster Mushrooms (Vegetarian) 360g — **38 PLN**

Roasted pumpkin, sautéed oyster mushrooms, smoked cottage cheese, red onion on baby spinach and arugula leaves, with honey-mustard vinaigrette and roasted pumpkin seeds.

Main courses

Pork Tenderloin with Chanterelles 270 g/160 g — **64 PLN**

Pork tenderloin medallions in a chanterelle and cream sauce. Served with Silesian dumplings.

Traditional Polish Potato Dumplings with Plums (Knedle) 5 pieces — **32 PLN**

Handmade potato dumplings filled with Polish plums, tossed in melted butter and dusted with a crunchy spiced crumble. Served with sweet sour cream.

Mulled drinks

Wroclaw is wet and damp in autumn and winter, but still beautiful. To help ease the chill and inclement weather, we've prepared aromatic, invigorating mulled drinks scented with spices. Lovers of beer, wine, and mead will find an autumn-winter twist on their favourite beverage here.

Mulled Wine 200 ml — **21 PLN**

Semi-dry red wine, honey, cloves, cinnamon, anise, cardamom, an orange slice.

Mulled Mead 200 ml — **28 PLN**

Trójniak Mead, honey, cloves, cinnamon, nutmeg, cardamom.

Mulled Beer 500 ml — **20 PLN**

Lager beer, honey, cloves, cinnamon, anise, nutmeg, cardamom, ginger.

Soups

Pumpkin Cream with Ginger 300 ml — **24 PLN**

Velvety pumpkin cream with fresh ginger, chili pepper and roasted pumpkin seeds.

Traditional Old Polish Sour Rye Soup (Żurek) 300 ml — **32 PLN**

Traditional sour rye soup with white sausage, bacon, a boiled egg, and horseradish. Prepared on a fermented rye starter infused with mushrooms. Served with artisanal bread.

Warming tea

On cold autumn and winter days, hot, aromatic concoctions instantly warm you up and improve your mood.

Spicy Moment 450 ml — **19 PLN**

Black tea with a hint of ginger, an orange slice, cloves and cinnamon.

Raspberry Secret 450 ml — **19 PLN**

Black tea with raspberry juice, a lemon slice and rosemary.

Coffee for a good mood

Neapolitan Passalacqua in autumn/winter versions. Intense espresso is enhanced with the aroma and sweetness of natural syrups. For rainy and foggy weather, we suggest enhancing your latte with aromatic syrups. This combination is guaranteed to improve your mood.

Pumpkin Spice Latte 280 ml — **20 PLN**

With cinnamon or chocolate sprinkles.

Caramel Latte 280 ml — **20 PLN**

With cinnamon or chocolate sprinkles.

Ginger Latte 280 ml — **20 PLN**

With cinnamon or chocolate sprinkles.