

WIOSNA W SUPERNOVA

PRZYSTAWKI ZIMNE

- 1. Ceviche z ryb morskich marynowanych w limonce, czerwonej cebuli, czosnku i papryczce chili podane na sałatce z nowalijek i kiełków lucerny ze spiralą z ciasta francuskiego 18 zł**
Ceviche of sea fish marinated in lime, red onion, garlic and chili pepper served on early vegetable and lucerne sprout salad with a spiral of puff pastry 18 zł
- 2. Carpaccio z ośmiornicy gotowanej w ziołach na sieciach warzywnych z wiosennym winegretem balsamicznym 17 zł**
Carpaccio of herb-cooked octopus on vegetable nets with spring balsamic vinaigrette dressing 17zł

PRZYSTAWKI CIEPŁE

- 1. Pierożki z przegrzebkami w szafranowym sosie i sałatką z rzodkiewek i radichio 21 zł**
Dumplings with scallops in turmeric sauce and salad of radish and radicchio 21 zł
- 2. Grillowany ser halloumi na carpaccio z białej rzodkwi i pomidorkach cherry 17 zł**
Grilled halloumi cheese on white radish carpaccio and cherry tomatoes 17 zł
- 3. Szparagi zielone pod sosem Bearnaise z jajkiem w koszulce 16 zł**
Green asparagus under Bearnaise sauce with poached egg 16 zł

ZUPY

- 1. Krem z zielonego ogórka z awokado i pianką z malinowego pomidora 12 zł**
Fresh cucumber cream with avocado and raspberry tomato foam 12 zł
- 2. Minestrone z nowalijkami, świeżą bazylią 10 zł**
Minestrone with early vegetables and fresh basil 10 zł

SAŁATKA

- 1. Tradycyjne caprese z mozzarellą fresco i pomidorów pod pesto ze świeżej bazyli i grzanką czosnkową 13 zł**

Traditional Caprese of mozzarella fresca and tomatoes under fresh basil pesto and garlic toast 13 zł

- 2. Sałatka z młodych liści szpinaku, pomidorków suszonych, karczochów, kiełków sojowych polana winegretem z melona 15 zł**

Salad of young spinach leaves, dried tomatoes, artichokes, soybean sprouts with melon vinaigrette 15zł

DANIA GŁÓWNE

- 1. Gic z jagnięca marynowana w maślanie i lubczyku w sosie miętowym na młodych ziemniaczkach i sałatce z liści szpinaku, kiełków słonecznika i rzeżuchy 42 zł**

Buttermilk-and-lovage-marinated lamb shank in mint sauce on young potatoes and salad of spinach leaves, sunflower sprouts and cress 42 zł

- 2. Łosoś zawijany w papiloty z cukinii na risotto szafranowym i ratatouille z młodych warzyw korzennych w ziołach 33 zł**

Salmon wrapped in zucchini curls on turmeric risotto and ratatouille of young root vegetables in herbs 33 zł

- 3. Paski kurczaka duszone w białym winie i śmietanie z pieczarkami, szpinakiem podane na racuszkach z cukinii z wiosennymi ziołami 31 zł**

Stripes of chicken stewed in white wine and cream with champignon mushrooms and spinach served on zucchini pancakes with spring herbs 31 zł

DESERY

- 1. Trio czekoladowe na miętowym sosie z owocami sezonowymi i wachlarzem karmelowym 15 zł**

Chocolate trio on mint sauce with seasonal fruits and caramel fan 15zł

- 2. Tarta limonkowa z sezonowymi owocami i bitą śmietaną 14 zł**

Lime tart with seasonal fruits and whipped cream 14 zł