

MENU.NO-8-ZIMA

Witamy w Restauracji FTT!

Restauracja FTT jest częścią działalności gospodarczej Fundacji "Food Think Tank" stąd też skrót FTT. Fundacja FTT działa od 2015 roku i oprócz Restauracji prowadzi również kawiarnię "Wytwórnia FTT" w Dolnośląskim Centrum Filmowym (DCF) we Wrocławiu, "Cafe Bistro" na Uniwersytecie Przyrodniczym przy ul. Chełmońskiego we Wrocławiu, zakład szlifierski "Ostrzę Ostrze" na wrocławskim Nadodrzu oraz sklep internetowy z japońskimi nożami (www.foodthinktank.pl). Każdy towar i usługa, jakie Fundacja FTT świadczy w ramach działalności gospodarczej jest certyfikowana znakiem "Pro Społeczny". Tych pięć rodzajów działalności gospodarczych fundacji pozwala na realizowanie celów statutowych, jakie Fundacja FTT sobie wyznaczyła. Są nimi szeroko rozumiana edukacja, a środkami wyrazu m.in. performatywne instalacje artystyczno – kulinarne. Wszystkiego dobrego życzy załoga Fundacji "Food Think Tank".

ŚNIADANIA

Śniadanie Restauracji Ogrodu i Sadu, [wege](#), 38 zł

Maślana jajecznica na pajdzie z konfiturą cebulową, twardym serem i szczypiorkiem

Jaja na miękko na kremie z pieczonej fety z grillowaną cukinią i prażonymi pestkami słonecznika oraz pieczywem, [wege](#), 36 zł

Słodki tost z masłem pistacjowym, kremem waniliowym i konfiturą owocową, [wege](#), 38 zł

LUNCH od wtorku do piątku, 40 zł

Zupa + drugie danie + sok, [wege](#)

PRZEKĄSKI

Przystawka Restauracji Kuchni i Ogrodu, 38 zł

Grillowana chałka z pastą ricotta i sardynkami

Pieczona kapusta w miso z sosem teriyaki i sosem pomarańczowym, [vegan](#), [bez glutenu](#), 32 zł

Palone papryczki z krewetkami i sosem słodko kwaśnym, [bez glutenu](#), 46 zł

Panierowane boczniki z pesto szczypiorkowym i kwaśną śmietaną, [wege](#), 34 zł

*Jeśli stosujesz dietę wegańską lub bezglutenową zapytaj obsługę o alternatywne produkty

ZUPY

Kremowa zupa rybna z porem i ziemniakiem , **bez glutenu, 32 zł**

Zupa z pieczonej cebuli z grzanką i majonezem z rokitnikiem, **vegan, 28 zł**

SAŁATKI

Sałatka z pomarańczą, pieczonym burakiem, orzechami i winegretem jarzębinowym **vegan, 36 zł**

DANIE DLA DZIECI

Fish Burger z frytkami i majonezem , **36 zł**

DANIA

Danie Restauracji Sadu i Ogrodu, **vegan, bez glutenu, 48 zł**

Zaguby Podlaskie z sosem pieprzowo-ziołowy i sałatką z rzepy.

Pieczony dorsz z lekkim sosem pomidorowym , marchewki duszone w maśle z cytryną i kostki ziemniaków , **bez glutenu, 62 zł**

Ramen z pistacjami, szpinakiem, boczniakiem i jajkiem, **wege, 48 zł**

Fish and chips z kapustą curry i sosem tatarskim , **56 zł**

Strudel wołowy z sosem musztardowo miodowym i pieczonymi burakami , **vegan, 50 zł**

DESER

Deser Restauracji Sadu i Ogrodu, **wege, 36 zł**

Pampuch z pieczoną śliwką i sosem waniliowym

Herbacyany deser ze słonym karmelem, miodem i ciasteczkami maślanymi, **wege, 34 zł**

DODATKI

Chałka, **8 zł**

***Jeśli stosujesz dietę wegańską lub bezglutenową zapytaj obsługę o alternatywne produkty**