

MENU NO. 6 – LATO

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, 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, są certyfikowane znakiem “pro społeczny”. Te cztery rodzaje działalności gospodarczej fundacji pozwalają 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 sadu i ogrodu:
kremowa jajecznica na pądzie z burratą i bobem
38 zł, wege
- rogal z jajkiem na miękko, pastą z zielonego groszku i serem dojrzewającym
36 zł, wege
- maślana chałka z kremem zabajone i letnimi owocami
34 zł, wege
- chleb z jajkiem po turecku, kremowym czosnkiem i ogórkiem
36 zł, wege

śniadania dostępne w weekendy do godziny 13:00.

LUNCH

- zupa + drugie danie + sok
40 zł, wege
- od poniedziałku do piątku od 13:00 do wyczerpania

PRYZYSTAWKI

- przystawka restauracji sadu i ogrodu:
szaszłyk z tofu w imbirowo-ziółowym sosie
39 zł, vegan
- burger z domowym majonezem, pomidorami i frytkami
36 zł, vegan
- pieczona feta z grillowaną cukinią
36 zł, wege, bez glutenu
- panierowane boczniki z wędzoną papryką
34 zł, wege

SAŁATKI

- sałatka restauracji sadu i ogrodu:
sałatka z młodego ziemniaka, z ogórkiem małosolnym, twarogiem i inką
38 zł, vegan, bez glutenu
- sałata z pomidorów z burratą w sosie ziołowym
36 zł, wege, bez glutenu

ZUPY

- zupa restauracji sadu i ogrodu:
polski bulion z klopsikami
28 zł, vegan, bez glutenu
- chłodnik z zielonego ogórka z mlekiem kokosowym
26 zł, vegan

DANIA

- danie restauracji sadu i ogrodu:
sznyceł z kapustą duszoną, ziemniakami z koperkiem i sosem cytrynowym z kaparami
52 zł, vegan
- letni kremowy ramen kukurydziany z jajkiem, palonym ogórkiem i fasolką szparagową
52 zł, wege
- klopsiki w sosie grzybowym, sałatka z ziemniaków, ogórka małosolnego i rzodkiewki
48 zł, vegan
- pierogi leniwe zasmażane w bułce tartej z morelami, kurkami i sałatą rzymską
46 zł, wege
- kluski śląskie z klopsikami
29 zł, wege

DESERY

- deser restauracji sadu i ogrodu:
knedle z morelami z sosem z kwiatów czarnego bzu 36 zł
- mus cytrynowy z ciasteczkami 34 zł
- domowy jabłecznik z kremem waniliowym 29 zł

DODATKI

- chleb pszenno-żytni na zakwasie 6 zł
- masło solone 6 zł
- kimchi 8 zł