

## Restauracja FTT menu zima

### śniadania

śniadanie restauracji sadu i ogrodu

chałka maślana z serem dojrzewającym, mortadela i duszonymi bocznikami

34 zł, wege

francuska bułka z sadzonym jajkiem, smażonym szpinakiem z sosem holenderskim

32 zł, wege

omlet hiszpański z sałatką z zielonych liści i sosem z karmelizowanej cebuli

34 zł, wege, bez glutenu

jajecznica na kromce chleba z labnechem i dodatkami:

boczkiem i cebulą 32 zł, wege

jarmużem i porem 32 zł, wege

śniadania dostępne w weekendy do godziny 13:00

### lunch

lunch (zupa dnia + danie dnia + sok)

38 zł, wege

od poniedziałku do piątku od 13:00 do wyczerpania

przystawki

przystawka restauracji sadu i ogrodu pierożki z żółtkiem na kremie truflowym

32 zł, wege

serowe ziemniaczki z sosem jogurtowym

24 zł, wege

karmelizowane kolorowe marchewki z orzechami

28 zł, vegan

panierowane boczniki ze śmietaną szczypiorkową

30 zł wege

### sałatki

sałatka restauracji sadu i ogrodu

sałatka z pieczonych buraków z radicchio i orzechów w miodzie

32 zł, vegan, bez glutenu

### dla dzieci

klopsiki z mizerią i frytkami

30 zł, wege, bez glutenu

## zupy

zupa restauracji sadu i ogrodu

kwaśnica na bulionie grzybowym z chrustem z pora i kapusty

23 zł, wege, bez glutenu

kremowa kartoflanka z kiszoną cytryną i chrzanem

19 zł, wege

## dania główne

danie restauracji sadu i ogrodu

kotlet ziemniaczany z zasmażanymi burakami i zieloną sałatką z sosem vinegrette

44 zł, wege

biały ramen z pak choi z grzybami i marynowanym jajkiem

44 zł

cheeseburger z piklami, liściem sałaty i domowymi frytkami ziemniaczanymi

38 zł, wege

kotlet de volaille z maślanym puree i mizerią z marynowanych ogórków

48 zł, wege

kartacze faszerowane kapustą i grzybami oraz surówką z brukwi

44 zł, wege

## desery

deser restauracji sadu i ogrodu tarta gruszkowa z kardamonem i kremem śmietanowym

28 zł

brownie z kremem orzechowym

28 zł

domowe ciasto ze śliwkami i kruszonką

26 zł

## dodatki

chleb pszenno-żytni na zakwasie

6 zł