

MENU

POZNAŃ ZA PÓŁ CENY

Cezar by Flavoria

Sałatka z pieczonym kurczakiem zagrodowym, smażoną sardelą, sosem aioli, konfiturą z boczku i chipsem z sera Emilgrana

Caesar by Flavoria

Salad with roasted farmstead chicken, fried anchovy, aioli sauce, bacon jam and chips of Emilgrana cheese

150 G / 50 G / 34 PLN / **17 PLN**

Imbirowy krem z batatów i dyni

Krem z pieczonej dyni i batatów z korzennymi prażynkami

Sweet potato cream with pumpkin and ginger

Cream of roasted pumpkin with spicy crisps

200 ML / 24 PLN / **12 PLN**

Kurczak zagrodowy

Smażony kurczak z ziemniakami, brukselką, purée z moreli, prażonymi pistacjami i jus'em rozmarynowym

Farmstead Chicken

Fried chicken served with potatoes, Brussel sprouts, apricot purée, roasted pistachios and rosemary jus

170 G / 120 G / 43 PLN / **21,50 PLN**

Burger z pieczonego bakłażana i kaszy jęczmiennej

Burger na buraczanym hummusie z sałatką z kiszzonego ogórka, cebuli i kopru

Roasted eggplant and barley burger

Burger on beetroot hummus with pickled cucumber, onion and dill salad

150 G / 100 G / 34 PLN / **17 PLN**

Dyniowe crème brûlée

Crème brûlée z galaretką jabłkową i morelami

Pumpkin Crème Brûlée

Crème brûlée with apple jelly and apricots

140 G / 22 PLN / **11 PLN**

Blok czekoladowy

Blok czekoladowy ze słonym toffi i domową konfiturą z porzeczki

Chocolate Block

Chocolate block with salty toffee and homemade currant jam

160 G / 19 PLN / **9,50 PLN**

12. EDYCJA **POZNAŃ**
ZA PÓŁ CENY
04-05.05.2019

