



# Kids

---

## menu








**Spaghetti z sosem pomidorowym** 180 g 18 zł

 gluten, jajka, mleko  danie wegetariańskie  
 opcjonalnie makaron z mąki kukurydziano-ryżowej






**Burger z frytkami z warzyw sezonowych** 250 g 20 zł

 gluten, jajka, mleko, seler, gorczyca  
 frytki z ziemniaków  burger drobiowy lub rybny

**Zupa pomidorowa z kluseczkami** 200 g 10 zł

 gluten, jajka, seler  danie wegetariańskie  
 opcjonalnie makaron z mąki ryżowej  rosół tradycyjny





**Frytki z warzyw sezonowych** 150 g 10 zł

 mleko, seler  bezglutenowe  danie wegetariańskie  
 opcjonalnie bez laktozy  frytki z ziemniaków

**Naleśniki z dżemem** 120 g 16 zł

 danie wegetariańskie  bezglutenowe  
 bez laktozy  twarożek

**Lody naturalne z owocami** 150 g 16 zł

 mleko  danie wegetariańskie  bezglutenowe  
 opcjonalnie bez laktozy (sorbet - zapytaj kelnera o smak)





# SPAGHETTI

## z sosem pomidorowym

Pyszny makaron spaghetti w oryginalnej recepturze z klasycznym, aromatycznym sosem pomidorowym podawany razem ze świeżymi, pachnącymi ziołami. Całość oprószona autentycznym smacowym włoskim parmezanem.



danie wegetariańskie



gluten, jajka, mleko



opcjonalnie makaron kukurydziano-ryżowy



# BURGER

## z frytkami

Burger drobiowy lub w opcji - rybny z dorsza z ciecierzycą, w bułeczkach z serem, sałatą oraz ogórkiem kiszonym z rodzinnego gospodarstwa Sznajder. Całość podawana w towarzystwie sezonowych warzyw serwowanych w formie frytek przyrządzanych ze świeżej marchwi, selera, pasternaku, batata, cukinii, dyni hokkaido i buraka, podawane z dodatkiem ketchupu z majonezem.



gluten, jajka, mleko,  
seler, gorczyca



burger drobiowy  
lub rybny



frytki z ziemniaków

# ZUPA



## pomidorowa z kluseczkami

Zupa pomidorowa z aromatycznych pomidorów z kluseczkami lanymi z jajek od kur z wolnego wybiegu, na wywarze warzywnym z marchewki, pietruszki, selera, pora i pachnących przypraw.



danie wegetariańskie



gluten, jajka, seler



opcjonalnie makaron z mąki ryżowej



rosół tradycyjny



# FRYTKI

## z warzyw sezonowych



danie wegetariańskie



mleko, seler



bezglutenowe



frytki z ziemniaków



opcjonalnie bez laktozy

Frytki z warzyw sezonowych, przyrządzone między innymi ze słodkiej marchewki, pachnącego selera, pasternaku, batata, cukinii, dyni hokkaido i buraka. Całość serwowana z dodatkiem ketchupu, majonezu lub jogurtu z zielonym koperkiem.



# NALEŚNIKI

z dżemem

Bezglutenowe, bezlaktozowe delikatne naleśniki wypełnione dżemem od regionalnego dostawcy lub puszystym twarożkiem naturalnym. Zapytaj kelnera o smaki dżemu, a zdziwisz się, jakie pycha opcje masz do wyboru. Wszystko podajemy oprószone mgiełką cukru pudru i sezonowymi owocami pełnymi witamin.



danie wegetariańskie



bezglutenowe



bez laktozy



twarożek



# LODY

## naturalne z owocami

Dwie gałki rzemieślniczych, naturalnych lodów Wanda od lokalnego dostawcy ze sprawdzonym składem z dodatkiem sezonowych musów i soczystych owoców, pełnych witamin.



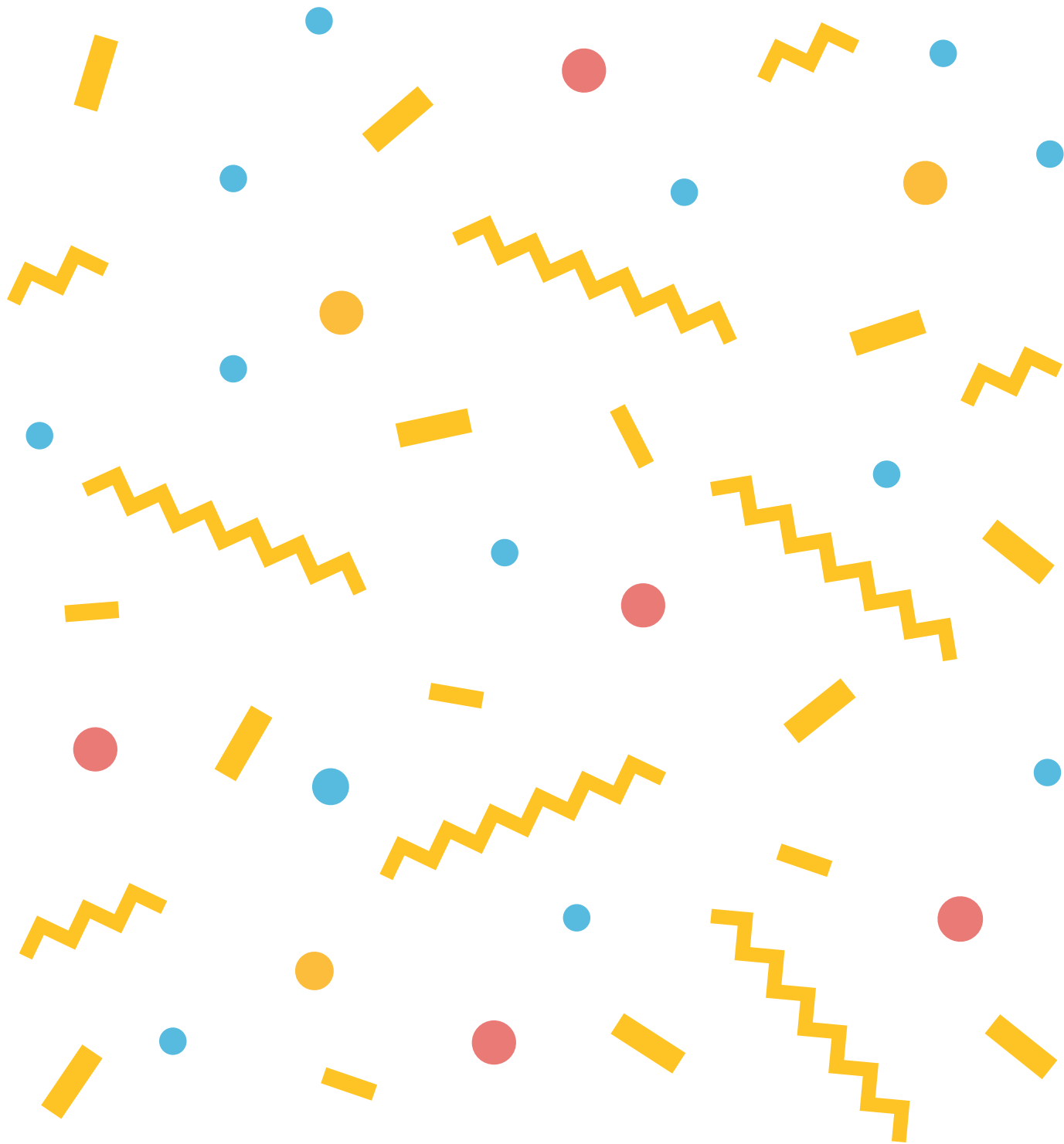
danie wegetariańskie



mleko



opcjonalnie bez laktozy  
(sorbet - zapytaj kelnera  
o smak)



**Cennik ważny od 23.04.2019**



*art*  
restauracja i kawiarnia

