

MENU WEGETARIAŃSKIE W PAPAVERO

VEGETARIAN MENU AT PAPAVERO

Krem z kukurydzy z cynamonem i ricottą

Creamy corn soup with cinnamon and ricotta

15,00

Grilowane tofu z syropem klonowym
na czarnej soczewicy z puree z kalafiora

Grilled tofu with maple syrup served on black lentils and cauliflower puree

34,00

Ravioli z kozim serem, cukinią i miętą pod palonym masłem

Goat's cheese ravioli with courgette and mint with brown butter

35,00

Makaron soba z boczniakami ostrygowatymi, świeżym szpinakiem,
orzechami włoskimi i dojrzewającym serem Bursztyn

*Soba noodles with oyster mushrooms, fresh spinach, walnuts
and Bursztyn aging cheese*

36,00

Pieczarki faszerowane selerem naciowym, suszonymi pomidorami
i kaparami, zapiekane pod serem Taleggio podane
na tymiankowej polencie z korzennymi warzywami z pieca

*Champignons stuffed with celery, sun blushed tomatoes
and capers, gratinated with Taleggio cheese, served on thyme polenta
with roasted root vegetables*

35,00

Menu powstało we współpracy z

