

# NOWALIJKA

*u La Rosa*



## PRZYSTAWKI

### Grillowana kanapka wiosenna & straciatella buratta | 36 zł

*Chleb na zakwasie żytnim, straciatella burata, emulsja z czosnku niedźwiedziego, kolorowe pomidorki cherry, bazylija tajska, crumble z oliwek kalamata*

### Przedwiośnie z rabarborem | 44zł

*Kompresowany arbuz z mięta, czerwona sałata rzymska baby, rzodkiewka, dressing z rabarbaru, mięta, sałata masłowa, ogórek gruntowy, grillowany ser halloumi, oliwa cytrynowa*

## ZUPY

### Consomme z pomidorów | 29zł

*Pomidory malinowe, ponzu, młoda kapusta, młoda marchewka, soczewica, mięso wieprzowe, mięta świeża, koperek, oliwa z lubczyku*

### Gaspacho z żółtych pomidorów | 31zł

*Żółte pomidory orange wellington, edamame, bazylija tajska, pomidorki cherry, mleczko kokosowe, kurkuma, imbir świeży*

## DANIA GŁÓWNE

### Pieczony łosoś | 71zł

*Grillowana sałata rzymska, dressing cytrynowy, relish z truskawek, rabarbar, granat, pikantne młode ziemniaczki smash, miodowo-musztardowy glaze*

### Kurczak supreme z kostką | 51zł

*Kremowe puree z marchewki, sos vierge, condimento bianco, kapary, brokuł gałzkowy, pierwsza młoda marchewka*

### Papardelle z czosnkiem niedźwiedzim | 48zł

*Pesto z czosnku niedźwiedziego, prażone orzechy, jajko poche, ser roquefort, groszek cukrowy*

## DESER

### Mini tarta z rabarborem | 29zł

*Rabarbar, karmel, ciasto kruche, lody rabarbarowe, orzechowe crumble*

