

# Falo

## MENU SEZONOWE


### PRZYSTAWKA

**Szparagi na wiejskim sosie z ogórkami mątosolnymi i kaparami 39**  
olej aromatyzowany czosnkiem niedźwiedzim |  
tarty ser twardy dojrzewający (200 g)

### DANIA GŁÓWNE

**Sznyceł z fileta z kurczaka z kostką 61**  
sałata rzymska z sosem z sardeli | szparagi |  
tarty ser Emilgrana (180 g | 180 g)

**Smażony pstrąg łososiowy 67**  
szparagi | młode warzywa z patelni | młeczne ziemniaki |  
mus z marchewki | prażone ziarna amarantusa (130 g | 320 g)

**Zielone tagliatelle z pesto z dzikiego czosnku 53**   
szparagi | kremowe awokado | chrupiące pistacje (420 g)

### DESER

**Rabarbar z pieca 24**  
kruszonka waniliowa | syrop z dzikiego bzu |  
domowy mus rabarbarowy (230 g)