

menu adulto nordic brunch euro 26,00

1 piatto a scelta tra

kalesalad

cavolo nero noci Pecan mirtilli disidratati pomodori miele olio EVO aceto bianco sale

aringhe

insalata di aringhe affumicate – patate lesse – mele – quark - aneto

carpaccio di salmone affumicato

pane tostato confettura di cipolla rossa riccioli di burro all'aneto

farro

avocado salmone affumicato sedano croccante mandorle tostate

riso venere

verdure brasate gamberi bianchi al vapore

trancio salmone (piatto caldo)

piastra/forno su soffice di patata viola, broccoletto e carotina baby al vapore con olio EVO

millefoglie nordica (piatto caldo)

salmone broccoli fonduta di Gouda

accompagnamento ad ogni piatto

bis di tortino

(1 medaglione broccoli + 1 medaglione patate / rösti)

1 porzione di insalata di patate

1 porzione dessert

(pasticcio di mela e cannella)

1 succo

(mela / sidro)

1 mezza acqua

minerale naturale / minerale frizzante

caffè americano free refill

menù bambino - fino a 10 anni euro 13,00

1 piatto a scelta tra

nuggets di pollo fritti

hamburger di manzo o pollo

hot dog di carne suina

accompagnamento ad ogni piatto

1 bibita / succo / bottiglietta acqua

patatine fritte

caffetteria

(servito a consumo al bar)

caffè	euro 1,00
caffè decaffeinato	euro 1,10
orzo	euro 1,10
cappuccino	euro 1,50
tè	euro 3,00
vino al calice	euro 6,00
birra bottiglia/spina 0,33	euro 5,00
bibite	euro 3,50
succhi	euro 3,00
spremuta arancia	euro 4,50
acqua nat / gas / colonnina	euro 1,50
vino in bottiglia (bianco / rosso / prosecco)	euro 25,00

al bar

<i>ciabatta multicereali</i>	euro 9,00
salmone affumicato burro aromatizzato al caffè mela verde	
<i>tramezzino di segale</i>	euro 9,00
salmone Philadelphia lime	
<i>sandwich</i>	euro 9,00
carne salada spinaci novelli senape in grani	
<i>piadina</i>	euro 7,00
zucchine grigliate brie	
<i>insalata</i>	euro 10,00
cavolo nero arance avocado mele noci	

dolci

tortino di mele e cannella	euro 5,00
biscotti di frolla allo zenzero	euro 5,00