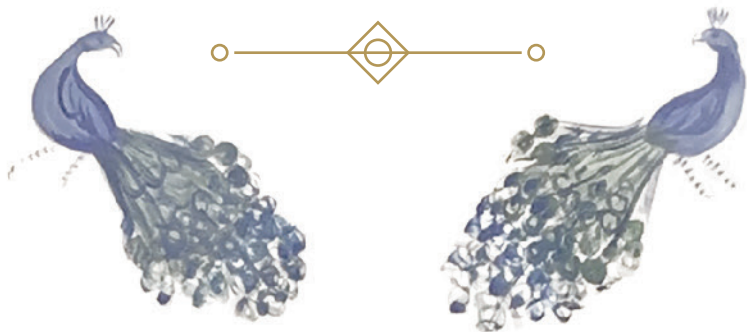


Lunch Menu



TATAR Z JELENIA DEER TARTARE

NA GRZANKACH Z MUSZTARDĄ FIGOWĄ
I MAJONEZEM MAJERANKOWYM
WITH FIG MUSTARD,
MARJORAM MAYONNAISE ON CROUTONS

62 zł

GALARETA Z JAGNIĘCINY LAMB ASPIC

Z MAJONEZEM ZIOŁOWYM
I DOMOWYMI PIKLAMI
WITH HERB MAYONNAISE
AND HOMEMADE PICKLES

52 zł

SALATKA NICEJSKA NICOISE SALAD

Z PLASTRAMI RÓŻOWEGO TUŃCZYKA W SEZAMIE
WITH PINK TUNA IN SESAME SLICES

52 zł

ŻUREK PO KRAKOWSKU KRAKOW-STYLE 'ŻUREK'

NA WĘDZONCE Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM
POLISH SOUR SOUP 'ŻUREK'
ON A SMOKED SAUSAGE WITH A QUAIL EGG

38 zł

BURGER 9 OZ BURGER 9 OZ

W BUŁCE BRIOCHE Z SEREM CHEDDDAR, BEKONEM,
GRILLOWANĄ CEBULĄ I OGÓRKIEM KISZONYM; FRYTKI
IN BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, BACON,
GRILLED ONION AND AND PICKLED CUCUMBER; FRENCH FRIES

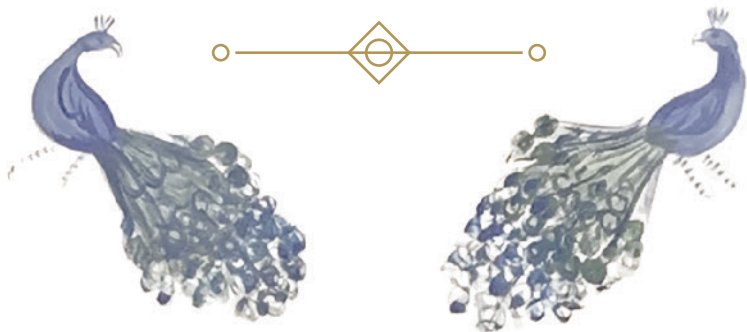
86 zł

CLUB SANDWICH CLUB SANDWICH

Z KURCZAKIEM, SEREM CHEDDAR
I JAJKIEM NA SAŁACIE RZYMSKIEJ; FRYTKI
WITH CHICKEN, CHEDDAR CHEESE
AND EGG ON ROMAINE LETTUCE; FRENCH FRIES

72 zł

Lunch Menu



PLACKI ZIEMNIACZANE HASH BROWNS

Z CRÈME FRAÎCHE,
KAWIOREM I PIKLOWANYM OGÓRKIEM
WITH CRÈME FRAÎCHE,
CAVIAR AND PICKLED CUCUMBER

46 zł

KREWETKI W PANKO PANKO PRAWNS

Z MAJONEZEM SWEET CHILI
WITH SWEET CHILI MAYONNAISE

58 zł

WARZYWA W TEMPURZE TEMPURA VEGETABLES

Z SOSEM SOJOWYM Z CZARNYM SEZAMEM
WITH BLACK SESAME SOY SAUCE

48 zł

OWOCE POD KRUSZONKĄ FRUIT CRUMBLE

RABARBAR, JABŁKA, TRUSKAWKI
Z LODAMI Z FASOLI TONKA
I PLASTREM MIODU
RHUBARB, APPLES, STRAWBERRIES
WITH TONKA BEAN ICE CREAM
AND HONEYCOMB

38 zł

FONDANT CZEKOLADOWY CHOCOLATE FONDANT

Z LODAMI ŚMIETANKOWYMI Z SOSEM MALINOWYM
WITH CREAM ICE CREAM AND RASPBERRY SAUCE

42 zł

 **Gavi**
RESTAURANT

www.gavirestaurant.pl