

MENU

SEZON NA KURKI

PRZYSTAWKI

KURKI W ŚMIETANIE

/BAGIETKA/

49 ZŁ
(1, 3, 15)

DANIA GŁÓWNE

PENNE Z KURKAMI I KURCZAKIEM

/ŚMIETANA, PARMEZAN/

42 ZŁ
(1, 3, 4, 15)

ŁOSOŚ W SOSIE KURKOWYM

/ŚMIETANA, ZIEMNIAKI FRANCUSKIE/

72 ZŁ
(2, 3, 15)

PIZZA BIANCA Z KURKAMI

/SOS BESZAMELOWY, MOZARELLA, ŚWIEŻE LIŚCIE SZPINAKU/

44 ZŁ
(1, 3, 15)

DESER

BEZA Z OWOCAMI SEZONOWYMI

27 ZŁ
(3, 4)



ALERGENY

1 GLUTEN 2 RYBY 3 MLEKO, LAKTOZA 4 JAJA I POCHODNE 5 ORZESZKI ZIEMNE
6 SOJA I POCHODNE 7 NASIONA SEZAMU 8 ORZECZY I POCHODNE 9 SELER I POCHODNE
10 DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY 11 MIĘCZAKI I POCHODNE 12 SKORUPIAKI I POCHODNE
13 GORCZYCA I POCHODNE 14 ŁUBIN I POCHODNE 15 GRZYBY

MENU

CHANTERELLE SEASON

APPETISERS

CHANTERELLES IN CREAM

/BAGUETTE/

49 ZŁ
(1, 3, 15)

MAIN COURSES

PENNE WITH CHANTERELLES AND CHICKEN

/CREAM, PARMESAN CHEESE/

42 ZŁ
(1, 3, 4, 15)

SALMON IN CHANTERELLE SAUCE

/ CREAM, FRENCH POTATOES/

72 ZŁ
(2, 3, 15)

PIZZA BIANCA WITH CHANTERELLES

/BÉCHAMEL SAUCE, MOZZARELLA, FRESH SPINACH LEAVES/.

44 ZŁ
(1, 3, 15)

DESSERT

MERINGUE WITH SEASONAL FRUIT

27 ZŁ
(3, 4)



ALLERGENS

1 GLUTEN 2 FISH 3 MILK, LACTOSE 4 EGGS AND DERIVATIVES 5 PEANUTS
6 SOYA AND DERIVATIVES 7 SESAME SEEDS 8 NUTS AND DERIVATIVES 9 CELERY AND DERIVATIVES
10 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHATES 11 MOLLUSCS AND DERIVATIVES 12 CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
13 MUSTARD AND DERIVATIVES 14 LUPINS AND THEIR DERIVATIVES 15 MUSHROOMS

FOLLOW US

@RESTAURACJA_NAVONA

LIKE OUR POSTS

@NAVONA.RESTAURACJA

MAKE A RESSERVATION

+48 22 668 81 40 /+48 602 414 045

PARTIES / EVENTS

+48 600 306 100