

Menu

SEZONOWE

PRZYSTAWKA | APPETIZER | PŘEDKRM

MUS Z KOZIEGO SERA Z PISTACJAMI,
BURAKIEM I MAŚLANKĄ

GOAT CHEESE MOUSSE WITH PISTACHIOS,
BEETROOT AND BUTTERMILK
MOUSSE Z KOZÍHO SÝRA S PISTÁCIEMI,
ČERVENOU ŘEPOU A PODMÁSLÍM

42 PLN

ZUPA | SOUP

KREM Z WĘDZONEGO PSTRĄGA
Z TARTALETKĄ NADZIEWANĄ OSCYPKIEM,
KAWIOREM Z ŚLEDZIA I OLIWĄ Z CZARNUSZKI
SMOKED TROUT CREAM SOUP WITH AN OSCYPEK-FILLED TARTLET,
HERRING CAVIAR AND BLACK CUMIN OIL

KRÉM Z UZENÉHO PSTRUHA S TARTALETKOU
PLNĚNOU OSCYPKEM, KAVIÁREM ZE SLEDĚ A OLEJEM Z ČERNUCHY

42 PLN

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE | HLAVNÍ CHOD

MAKRELA NADZIEWANA DYNIĄ
Z CONFITOWANYM KOPREM WŁOSKIM,
MIGDAŁOWYM PURE Z KALAFIORA
I CHIPSAMI Z SHISO

MACKEREL STUFFED WITH PUMPKIN, CONFIT FENNEL,
ALMOND CAULIFLOWER PURÉE AND SHISO CHIPS
MAKRELA PLNĚNÁ DÝNÍ S KONFITOVANÝM FENYKLEM,
MANDLOVÝM KVĚTÁKOVÝM PYRÉ A SHISO CHIPSY

74 PLN

DESER | DESSERT | DEZERT

PIERNIK Z KASZTANAMI,
SORBETEM Z GRANATU I SOSEM Z GRZAŃCA

GINGERBREAD WITH CHESTNUTS, POMEGRANATE SORBET
AND MULLED WINE SAUCE
PERNÍK S KAŠTANY, SORBETEM
Z GRANÁTOVÉHO JABLKA A OMÁČKOU Z SVAŘENÉHO VÍNA

38 PLN

