polskie smaki

MENU GRUDZIEŃ
DECEMBER MENU

Smażony śledź z jabłkiem, cebulą i kwaśną śmietaną
Pan fried herring served with apple, onion and sour cream
◦ 27 PLN ◦

Półgęsek domowy, podany z marynowanymi grzybami i konfiturą z dzikiej róży, olej rzepakowy
Homemade goose breast served with marinated mushrooms and wild rose petal jam, rape oil
◦ 35 PLN ◦

Rosół z dzikiego ptactwa z domowym makaronem
Game bird broth with homemade noodles
◦ 24 PLN ◦

Sandacz z kiszoną kapustą i suszonymi prawdziwkami, sos z piernika
Pike perch served with sauerkraut and dried porcini mushrooms, gingerbread sauce
◦ 59 PLN ◦

Gęsie udo konfitowane, karmelizowane gruszki, czarny bez, kaszotto z pęczaka i żurawiny
Goose confit leg served with caramelized pears, black elder, pearl barley and cranberry “kaszotto”
◦ 67 PLN ◦

Strudel makowy podany z sosem kardamonowym i lodami pomarańczowymi
Poppy seed strudel served with cardamom sauce and orange ice cream
◦ 24 PLN ◦

Wszystkie podane ceny w PLN. Zawierają podatek VAT. Nie obejmują obsługi. W przypadku szczególnych wymagań dietetycznych, w tym wszelkich alergii pokarmowych prosimy o powiadomienie naszej obsługi. Jeśli zechcą Państwo uzyskać dodatkowych informacji dotyczących składników użytych do kompozycji menu oraz procedur związanych z przygotowaniem potraw, nasz personel bardzo chętnie udzieli Państwuwyczerpujących informacji oraz pomoże w wyborze dań.

Prices in Polish PLN, including VAT. Gratuity at your discretion. We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform our waiting on staff of any allergy or special dietary requirements that we should be made aware of, when preparing your menu request.