

Menu Sezonowe Seasonal Menu

ŚLEDŹ TRZECH SMAKÓW
HERRING IN THREE FLAVORS

58 PLN

KARP ZATORSKI W GALARECIE Z LIMONKĄ
ZATOR CARP IN JELLY WITH LIME

48 PLN

PIEROGI Z KAPUSTĄ I Z GRZYBAMI LEŚNYMI
DUMPLINGS WITH CABBAGE AND FOREST MUSHROOMS
ORAZ SOSEM DEMI GLAZE Z TRUFLĄ
SERVED WITH TRUFFLE DEMI-GLACE SAUCE

78 PLN

BARSZCZ CZERWONY
RED BORSCHT

Z USZKAMI FASZEROWANYMI BOROWIKIEM
WITH PORCINI-FILLED DUMPLINGS

42 PLN

HALIBUT Z SUFLETEM Z POMIDORA I TABASCO
HALIBUT WITH TOMATO AND TABASCO SOUFFLÉ

ORAZ SZPARAGAMI
WITH ASPARAGUS

82 PLN

SCHAB SEZONOWANY FASZEROWANY ŚLIWKĄ SECHŁOŃSKĄ
SEASONED PORK LOIN STUFFED WITH SECHŁOŃSKA PRUNE

Z FASOLĄ I GRZYBAMI NA SOSIE PIERNIKOWYM
WITH BEANS, AND MUSHROOMS IN A GINGERBREAD SAUCE

102 PLN

BIGOS Z WOŁOWINĄ
HUNTER'S STEW WITH BEEF

72 PLN

MIODOWNIK KAJMAKOWY
CARAMEL HONEY CAKE

44 PLN



Wszystkie ceny zawierają podatek VAT i przedstawione są w polskich złotych.
All prices are in PLN and are inclusive of VAT.