

Jesienne Menu Autumn Menu



OSCYPEK Z MOSKOLEM

(POLISH HIGHLANDER TRADITIONAL SHEEP CHEESE WITH FLAT BREAD)

OPIECZONY Z BOCZKIEM, DROBNE KURKI
SMAŻONE NA MAŚLE CZOSNKOWYM Z ROZMARYNEM
ROASTED WITH BACON, TINY CHANTERELLES MUSHROOMS
FRIED ON GARLIC & ROSEMARY BUTTER

92 zł

TARTA Z KURKAMI TART WITH CHANTERELLES MUSHROOMS

KARMELIZOWANA CEBULA Z CZARNUSZKĄ,
PODAWANA Z SAŁATKĄ ZE ŚWIEŻYCH WARZEW
CARMELIZED ONION WITH BLACK CUMIN,
SERVED WITH FRESH GARDEN SALAD

78 zł

ZUPA KURKOWA CHANTERELLES MUSHROOMS SOUP

ZE ŚMIETANĄ W TOWARZYSTWIE GRZANKI Z SEREM
SERVED WITH CREAM IN COMPANY OF CHEESE CROUTON

64 zł

GULASZ CIEŁĘCY VEAL GOULASH

Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI PODAWANY
Z ZASMAŻANYMI BURACZKAMI
WITH POTATO PANCAKES ACCOMPANIED
BY SAUTÉED GRATED BEETROOTS

86 zł

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PORK TENDERLOIN

DUSZONA Z KURKAMI, PODAWANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM
Z TRUFLĄ, FASOLKĄ SZPARAGOWĄ I SOSEM KURKOWYM
BRAISED WITH CHANTERELLES MUSHROOMS, SERVED WITH
POTATOES & TRUFFLE PUREE, GREEN BEANS AND CHANTERELLES SAUCE

118 zł

SMAŻONA PIERŚ Z PERLICY FRIED BREAST OF GUINEA FOWL

PODSMAŻANE KOPYTKA PODANE
Z BRUKSELKĄ I SOSEM TYMIANKOWYM
FRIED POLISH GNOCCHI SERVED WITH
BRUSSELS SPROUTS AND THYME SAUCE

92 zł

DOMOWE KNEDLE ZE ŚLIWKAMI HOME MADE PLUM DUMPLINGS

POD KWAŚNĄ ŚMIETANĄ Z BRĄZOWYM CUKREM
UNDER SOUR CREAM WITH BROWN SUGAR

42 zł



G