



Menu

AMUSE BOUCHE

PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD STARTER

Pâté drobiowe na dżemie z agrestu

Poultry pâté on gooseberry jam

PRZYSTAWKA CIEPŁA / WARM STARTER

Pieczony pasztecik w cieście z kaczką, wędzona śmietana

Baked pastry with duck, smoked sour cream

ZUPA / SOUP

Krem z oscypką z jarmużem i pieczonym ziemniakiem

Oscypek cheese cream with kale and roasted potato

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Maczanka po krakowsku z musem z czerwonej cebuli i pianą z kiszonego ogórka

Kraków-style "maczanka" with red onion mousse and pickled cucumber foam

DESER / DESSERT

Ciastko Oskara Pischingera z konfiturą z łąckiego jabłka

Oskar Pischinger's cookie with Łącko apple preserve

