

KURYER

Restaurant

PRZYSTAWKI | **STARTERS**

Śledź po krakowsku / ogórek małosolny / zielone jabłko / maślanka <i>Krakov style herring / pickled cucumber / green apple / buttermilk</i>	260 g	36 PLN
Obwarzanek / gravlax z pstrąga łososiowego / bundz / ikra / chrzan <i>„Obwarzanek” – Bagel / salmon trout gravlax / bundz cheese / roe / horseradish</i>	240 g	45 PLN
Tatar z sarny / rydze / pikle / żółtko confit <i>Roe deer Sirloin Tartare / red pine mushrooms / pickles / egg yolk confit</i>	140 g	68 PLN
Pate z dzikiego ptactwa / śliwka / orzech laskowy / lubczyk <i>Wild bird pate / plum / hazelnut / lovage</i>	230 g	45 PLN

ZUPY | **SOUPS**

Bulion z dziczyzny / bażant / lane ciasto z pietruszką / dymka <i>Game bouillon / pheasant / parsley noodles / dymka</i>	320 ml	45 PLN
Bisque z raków / brioche / oliwa koperkowa <i>Crayfish bisque / brioche / dill olive oil</i>	320 ml	45 PLN

SALATKI | **SALADS**

Salatka z wędzonym pstrągiem / bundz / burak / piklowana cebula <i>Smoked trout salad / curd cheese / beetroot / pickled onion</i>	320 g	44 PLN
Salatka z kozim serem / płatki migdałów / grillowane brzoskwinie / cytrusowy winegret <i>Goat cheese salad / almond flakes / grilled peaches / citrus vinaigrette</i>	320 g	43 PLN

*Lista alergenów dostępna u kelnera / List of allergens is available - please ask your waiter.
Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% / 10% of Service charge added to each order.*

KURYER

Restaurant

DANIA GŁÓWNE | *MAIN COURSE*

Kaczka confit / zapiekanka ziemniaczana / czerwona kapusta / sos śliwkowy <i>Duck confit/potato casserole / red cabbage/plum sauce</i>	460 g	89 PLN
Biodro jagnięce / płaskurka / puree selerowe / jarmuż / sos z lejkowcem <i>Lamb hip / groats „płaskurka” / celery puree / kale / black trumpet sauce</i>	440 g	126 PLN
Maczanka po krakowsku <i>Traditional tender Pork neck in a bun with pickles and dark sauce</i>	380 g	60 PLN
Pierogi z pieczonym ziemniakiem i twarogiem / wędzona śmietana ze Skały / szczypiorek <i>Baked potatoes and cottage cheese dumplings / smoked cream / chives</i>	420 g	49 PLN
Pstrąg złocisty z Zielenicy / pęczak / burak / maślany sos z szczypiorkiem <i>Golden trout from Zielenica/ pearl barley / beetroot / butter sauce with chives</i>	460 g	85 PLN
Policzki wołowe / maślane puree / chrzan / marchew konfitowana / sos z ciemnego piwa <i>Beef cheeks / buttery mashed potatoes / horseradish / confit carrots / dark beer jus</i>	480 g	109 PLN

DESERY | *DESSERTS*

Sernik krakoski / biała czekolada / czarna porzeczka <i>Krakow cheesecake / white chocolate / blackcurrant</i>	160 g	35 PLN
„Kremówka” – ciasto francuskie / chantilly z wanilią / lody palone masło <i>“Kremówka” – puff pastry / vanilla chantilly creme / brown butter ice cream</i>	190 g	32 PLN



Zobacz nasze dania / *Explore Our Dishes*

tel .+12 354 58 20
reservation@garamondhotel.com

*Lista alergenów dostępna u kelnera / List of allergens is available - please ask your waiter.
Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% / 10% of Service charge added to each order.*