

SEZONOWE MENU

- PRZYSTAWKI -

TATAR Z POMIDORA - 35 PLN

filetowy dojrzały Gargamel podany na awokado z czerwoną cebulą i natką pietruszki z grzanką pszenną i masłem czosnkowym

JESIENNA SAŁATKA Z KOMPRESOWANĄ GRUSZKĄ - 39 PLN

kompresowana gruszka Konferencja podana na mixie sałat z sosem winegret, serem dojrzewającym Blue, orzechami włoskimi i parmezanem

- ZUPY -

KREM Z BOROWIKÓW - 21 PLN

zupa krem z Borowików szlachetnych z chipsem z parmezanu i paloną pietruszką

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA - 21 PLN

klasyczna francuska zupa cebulowa podana na gorącym półmisku zapiekana z serem Gruyere i grzanką

- DANIA GŁÓWNE -

PSTRĄG TĘCZOWY Z RISOTTO GRZYBOWYM - 75 PLN

smażony pstrąg podany z risotto z dodatkiem leśnych grzybów i karmelizowana brukselka

KUKURYDZIANA PIERŚ Z KURCZAKA (SUPREME) - 72 PLN

pierś z kurczaka kukurydzianego sous-vide podana z blanszowanymi kurkami i szpinakowym gnocchi

- DESERY -

KOGIEL MOGIEL ZAPIEKANY Z OWOCAMI LEŚNYMI - 21 PLN

MROŻONA BEZA Z KREMEM PARFAIT I MALINAMI - 25 PLN

SEASONAL MENU

- APPETIZERS -

TOMATO TARTARE - 35 PLN

fileted mature Gargamel served on avocado with red onion and parsley
with wheat toast and garlic butter

AUTUMN SALAD WITH COMPRESSED PEAR - 39 PLN

compressed Conference pear served on a salad mix with vinaigrette
dressing, aged Blue cheese, walnuts and Parmesan

- SOUPS -

BOLETUS CREAM - 21 PLN

Boletus cream soup with Parmesan chips and burnt parsley

FRENCH ONION SOUP - 21 PLN

classic French onion soup served in a hot platter
baked with Gruyere cheese and croutons

- MAIN COURSES -

TROUT WITH MUSHROOM RISOTTO - 75 PLN

fried trout served with risotto with forest mushrooms
and caramelized brussels sprouts

CORN CHICKEN BREAST (SUPREME) - 72 PLN

sous-vide cooked chicken breast served with blanched chanterelles
and spinach gnocchi

- DESSERTS -

“KOGIEL MOGIEL” BAKED WITH FOREST FRUITS - 21 PLN

FROZEN MERINGUE WITH PARFAIT CREAM AND RASPBERRIES - 25 PLN