

Wielkanocne MENU

**AROMATYCZNY PASZTET NA ŻYTNIEJ GRZANCE
PODANY Z SAŁATKĄ Z BURAKÓW ĆWIKŁOWYCH**

AROMATIC PÂTÉ ON RYE TOAST SERVED WITH BEETROOT SALAD

.....35,00

**VELOUTÉ ZE SZCZAWIU Z LANYMI KLUSKAMI, CREME FRAICHE I WĘDZONYM
PSTRĄGIEM Z NASZEJ WĘDZARNI**

SORREL VELOUTÉ WITH DROP DUMPLINGS, CRÈME FRAÎCHE AND SMOKED TROUT FROM
OUR IN-HOUSE SMOKEHOUSE

.....29,00

**SOCZYSTA PIECZEŃ Z KURCZAKA W AROMATYCZNYM SOSIE Z SZAŁWIĄ,
SERWOWANA Z KREMOWYM RISOTTO Z ZIELONYM GROSZKIEM I PARMEZANEM
ORAZ DELIKATNĄ FASOLKĄ SZPARAGOWĄ Z PALONYM MASŁEM**

JUICY ROAST CHICKEN IN AN AROMATIC SAGE JUS, SERVED WITH CREAMY RISOTTO
WITH GREEN PEAS AND PARMESAN, AND TENDER GREEN BEANS WITH BROWN BUTTER

.....59,00

**PASCHA WIELKANOCNA Z BAKALIAMI W FORMIE MUSU,
SOSEM Z PIECZONYCH JABŁEK I MIODOWYM TIULEM**

EASTER PASCHA WITH DRIED FRUITS IN A HONEY MOUSSE, SERVED
WITH ROASTED APPLE SAUCE

.....29,00



NA WIELKANOCNE SPECJAŁY
ZAPRASZAMY W DNIACH 13.03-6.04.2026