Polska złota jesień

Przystawka

Ragout z dyni, selera naciowego, brukselki, żurawiny i buraka dopełnione karmelizowanymi orzechami i wędzonym białym serem — 29,00 PLN

Pumpkin ragout, celery, Brussels sprouts, cranberry and beetroot complemented with caramelized nuts and smoked white cheese

Zupa

Rozgrzewającym krem z czerwonej soczewicy i dyni podany z wędzoną śliwką węgierką — 25,00 PLN

A warming cream of red lentils and pumpkinserved with smoked Hungarian plum

Danie Główne

Marynowane w ciemnym piwie i palonym czosnku żeberka wieprzowe podane z pieczonym ziemniakiem i gzikiem i piklowaną białą rzodkwią — 47,00 PLN

Pork ribs marinated in dark beer and roasted garlic, served with baked potato and gzik and pickled white radish

Deser

Mus jabłkowy z karmelizowanymi migdałami, kruszonką imbirową i lodami orzechowymi — 25,00 PLN

Apple mousse with caramelized almonds and ginger crumble and walnut ice cream



Polecamy:

Wino S. Osvaldo Pinot Grigio	90,00 PLN
Herbata imbirowa, korzenna	15,00 PLN
Kawa z konfiturą pomarańczową	16,00 PLN