Przystawka / Starter

WĄTRÓBKA Z KACZKI SMAŻONA Z CEBULKĄ, PODANA NA GRILLOWANEJ CHAŁCE ZE ŚLIWKAMI DUSZONYMI W PIWIE MIODOWYM — **49 PLN**

PAN-FRIED DUCK LIVER WITH ONIONS, SERVED ON GRILLED CHALLAH WITH PLUMS BRAISED IN HONEY BEER

A: 1, 3, 7, 8, 11, 12

Zupa / Soup

PRUSKI KAPUŚNIAK Z GRZYBAMI I SZARĄ KLUSKĄ, GOTOWANY NA GĘSINIE I ZABIELANY ŚMIETANĄ — **39 PLN**

PRUSSIAN CABBAGE SOUP COOKED WITH GOOSE AND FINISHED WITH CREAM, WITH MUSHROOMS AND A GREY POTATO DUMPLING

1, 6, 7, 9, 10, 12

Danie Główne / Main Course

COMBER Z SARNY, PODANY Z PURÉE ZIEMNIACZANYM Z MUSZTARDĄ, DUSZONYMI W WINIE BOROWIKAMI, GRILLOWANĄ PIETRUSZKĄ I MARCHEWKĄ ORAZ SOSEM ROZMARYNOWO-JAŁOWCOWYM — **139 PLN**

SADDLE OF ROE DEER, SERVED WITH POTATO PURÉE WITH MUSTARD, WINE-BRAISED PORCINI MUSHROOMS, GRILLED PARSLEY ROOT AND CARROT, AND A ROSEMARY AND JUNIPER SAUCE

A: 6, 9, 10, 12

SMAŻONY FILET Z SUMA, PODANY NA KASZOTTO ORKISZOWYM, Z SOSEM RAKOWYM ORAZ SAŁATĄ ZE SZPINAKU I RUKOLI Z DRESSINGIEM MIODOWO-CYTRYNOWYM — **89 PLN**

PAN-FRIED CATFISH FILLET, SERVED ON SPELT RISOTTO, WITH CRAYFISH SAUCE AND A SPINACH AND ROCKET SALAD WITH HONEY AND LEMON DRESSING

A: 1, 2, 4, 6, 9, 10, 12, 14

Deser / Dessert

KASZA MANNA Z SAMOPSZY, PODANA Z SOSEM OWOCOWYM I LODAMI CYNAMONOWYMI — **44 PLN**

EINKORN SEMOLINA, SERVED WITH FRUIT SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM

A: 1, 3, 7, 8, 12, 13

Alergeny / Allergens

1 Gluten / Gluten | **2** Skorupiaki / Crustaceans | **3** Jaja / Eggs | **4** Ryby / Fish | **5** Orzeszki Ziemne / Peanuts
6 Soja / Soya | **7** Mleko / Milk and dairy | **8** Orzechy / Nuts | **9** Seler / Celery | **10** Gorczyca / Mustard
11 Nasiona Sezamu / Sesame | **12** Dwutlenek Siarki / Sulfites | **13** Łubin / Lupine | **14** Mięczaki / Mollusc