

Jesienna Menu

Autumn Menu

Przystawka | Starter

Terina foie gras z jabłkiem | Foie gras terrine with apple

jabłko, brioszka, ocet balsamiczny
apple, brioche, balsamic vinegar

99 zł

Zupa | Soup

Zupa rydzowa | Saffron milk cap mushroom soup

trawa żubrowa, szpecle pietruszkowe
with bison grass, parsley spaetzle

45 zł

Danie główne | Main course

Udo z gęsi | Goose leg

hibiskus, dynia, dziki brokuł
hibiscus, pumpkin, wild broccoli

194 zł

Deser | Dessert

Gruszka | Pear

jogurt, cytryna, biała czekolada, orzech włoski, anyż, cynamon, miód
yoghurt, lemon, white chocolate, walnut, star anise, cinnamon, honey

42 zł

MARILOR
Restauracja



MARILOR

Restauracja

Lista alergenów - Menu Jesienne
List of allergens - Autumn Menu

Przystawki - Appetizers

	gluten / gluten	jaja / eggs	ryby / fish	soja / soya	mleko / milk	orzeszki ziemne / peanuts	orzechy / nuts	seler / celery	gorczyca / mustard	sezam / sesame	siarczany / sulphites	skorupiaki / crustaceans	mięczaki / molluscs	tubin / lupin	miód / honey	chili	czosnek / garlic	kakao / cacao	anchois / anchovies	cytrusy / citrus	cynamon / cinnamon
Terina foie gras z jabłkiem Foie Gras Terrine with Apple	●	●			●										●					●	

Zupa - Soup

Zupa rydzowa Saffron mushroom soup	●	●		●	●			●							●		●				
--------------------------------------	---	---	--	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--

Danie główne - Main course

Udo z gęsi Goose Leg	●	●			●			●							●	●	●			●	
------------------------	---	---	--	--	---	--	--	---	--	--	--	--	--	--	---	---	---	--	--	---	--

Deser - Dessert

Gruszka Pear					●		●								●					●	
----------------	--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	---	--