



MENU SEZONOWE

A gdy pora roku ...



ZUPA SOUP

Krem z dyni z chipsem z szynki parmeńskiej /250ml,

27zł



A:1,2,8,11,12/czosnek, cebula, papryczka chilli, pestki dyni/ Pumpkin cream with Parma ham chips, garlic, onion, chili pepper, pumpkin seeds

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Makaron tagliatelle z borowikami i carpaccio z trufli

52 zł

/350g, A:1,2,3,10,11,12/ kurczak, parmezan, śmietanka, cebula, czosnek/
Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle carpaccio, chicken, parmesan, cream, onion, garlic

Pieczona noga z gęsi marynowana w ziołach

78 zł

/350-400g, A:2,12/ jabłko duszone w winie z żurawiną, ziemniaki pure z tymiankiem/ Roasted goose leg marinated in herbs, apple stewed in wine with cranberries, mashed potatoes with thyme

DESER DESSERT

Tarta z gruszkami /160g,A:1,2,3,16/ bita śmietana, lody waniliowe/ Pear tart whipped cream, vanilla ice cream

29 zł



sezonowe
seasonal



wegetariańskie
vegearian



lokalne/regionalne
local/regional