

Opowieści Zamkowego Stołu

Tales of the Castle Table

MENU STWORZONE W HARMONII Z SELEKCJĄ WIN.
A MENU CREATED IN HARMONY WITH A SELECTION OF WINES.

PRZEKĄSKI

SNACKS

KACZKA/ POMARAŃCZE

DUCK/ ORANGES

CHLEB/ CHRZAN/ KAWIOR

BREAD/ HORSERADISH / CAVIAR

SER BURSZTYN/ POMIDORY

BURSZTYN CHEESE / TOMATOES

PRZYSTAWKA

APPETIZER

FIGA/ KOZI SER/ CYKORIA/ KRWISTA POMARAŃCZA/ ORZECHY WŁOSKIE

FIG / GOAT CHEESE / CHICORY / BLOOD ORANGE / WALNUTS

PRZYSTAWKA

APPETIZER

ŚLIMAKI/ SKORZONERA/ CYDR/ SZAFRAN

SNAILS / SALSIFY / CIDER / SAFFRON

DANIE GŁÓWNE RYBNE

MAIN COURSE - FISH

PSTRĄG/ KALAREPA/ IKRA Z PSTRĄGA/ SOS POROWY

TROUT / KOHLRABI / TROUT ROE / LEEK SAUCE

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE

MAIN COURSE - MEAT

KRÓLIK/ SMARDZE/ TOPINAMBUR/ JUS

RABBIT / TRUE MORELS / JERUSALEM ARTICHOKE / JUS

DESER

DESSERT

PALONA BIAŁA CZEKOLADA/ PORZECZKA/ MALINA/ ORZECZ LASKOWY

BURNT WHITE CHOCOLATE / BLACKCURRANT / RASPBERRY / HAZELNUT

399 zł / os.

399 zloty
/ per person