

KARTA SZEFA KUCHNI

CHEF'S CHOICE

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

WĄTRÓBKA DROBIOWA NA JABŁKACH I CZERWONEJ CEBULI, PODANA ZE
SŁONECZNIKOWYM CIASTECZKIEM 16,00 zł

POULTRY LIVER ON APPLES AND RED ONION, SERVED WITH SUNFLOWER SEED COOKIE

ŁOSOŚ SOUS-VIDE, PODANY NA CHRUPIĄCEJ GRZANCE W TOWARZYSTWIE
RUKOLI I GRANATU 29,00 zł

*SALMON FILLET SOUS-VIDE, SERVED ON A CRISPY TOAST, WITH SALAD OF ROCKET
AND POMEGRANATE*

ZUPY / SOUPS

KREM Z BURAKA Z KOLENDRA I CYNAMONEM, PODANY Z GRZANECZKAMI 12,00 zł

BEETROOT CREAM WITH CORIANDER AND CINNAMON SERVED WITH CROUTONS

DELIKATNY KREM Z DYNI Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I PRAŻONYMI PESTKAMI 12,00 zł

CREAM OF PUMPKIN WITH SOUR CREAM AND ROASTED SEEDS

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

ŁOSOŚ SMAŻONY PODANY NA ASSIETTE Z KALAFIORA (KALAFIOR W TRZECH ODSŁONACH:
GOTOWANY, PRZESMAŻANY I W FORMIE PURE Z WANILIĄ) 39,00 zł

*FRIED SALMON SERVED ON ASSIETTE WITH CAULIFLOWER (CAULIFLOWER IN THREE VERSIONS:
BOILED, FRIED AND MASHED WITH A LITTLE VANILLA TWIST)*

CIEŁĘCINA SOUS-VIDE PODANA NA ŻÓŁTYM PUREE Z KURKUMĄ W TOWARZYSTWIE
GRILLOWANYCH WARZYW 45,00 zł

*VEAL SOUS-VIDE SERVED ON A MASHED POTATOES WITH TURMERIC, SERVED WITH
GRILLED VEGETABLES*

DESER / DESSERT

MUS JABŁKOWY Z KREMOWĄ ŚMIETANĄ I KRUSZONKĄ 12,00 zł

APPLE MOUSSE WITH WHIPPED CREAM AND CRUMBLE