

KARTA SZEFA KUCHNI

CHEF'S CHOICE

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

ŚLEDZIK W TRZECH SMAKACH (PODWĘDZANY, SIEKANY I Z MAJONEZEM CEBULOWYM) <i>HERRING IN THREE FLAVORS (SMOKED, CHOPPED, WITH ONION MAYONNAISE)</i>	17,00 zł
MINI-BURGER Z KOTLETEM RYBNYM, PODANY Z MULARMI W MUSZLI <i>MINI-BURGER WITH FISH CUTLET, SERVED WITH MUSSELS IN SHELLS</i>	21,00 zł

ZUPY / SOUPS

ZUPA KREM Z ZIELONEGO GROSZKU Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ, SIEKANĄ MIĘTĄ I PRZEPIÓRCZYM JAJKIEM <i>CREAM OF GREEN PEAS SERVED WITH SOUR CREAM, CHOPPED WITH MINT AND A QUAIL EGG</i>	12,00 zł
ZUPA Z PORA Z KLOPSIKAMI I CEBULOWĄ GRZANECZKĄ <i>LEEK SOUP WITH MEATBALLS AND TOAST WITH ONIONS</i>	12,00 zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIECZONE ŻEBERKA WIEPRZOWE Z PODWĘDZANYM PUREE, BRUKSELKĄ I GROSZKIEM CUKROWYM <i>ROASTED PORK RIBS WITH SMOKED PUREE, BRUSSELS SPROUTS AND SUGAR PEAS</i>	27,00 zł
GRILLOWANY SCHAB Z KOŚCIĄ OPRÓSZONY ŚWIERKOWĄ SOLĄ, W TOWARZYSTWIE BOBU Z BOCZKIEM I WĘDZONYM PUREE <i>GRILLED PORK CHOP WITH BONE, SPRINKLED WITH SPRUCE SALT, BROAD BEANS, AND SMOKED PUREE</i>	29,00 zł
PSTRĄG W ZIELONEJ PANIERCE, Z ROŻKAMI Z PASTERNAKU, KOPYTKAMI Z DODATKIEM BURAKA I SOSEM Z SZYJEK RAKOWYCH <i>TROUT IN GREEN BATTER, WITH PARSNIP CONES, DUMPLINGS WITH BEETROOT AND CRAYFISH SAUCE</i>	39,00 zł

DESER / DESSERT

ŁODOWY MUS CZEKOLADOWY Z OWOCAMI I SOSEM ŻURAWINOWO - WINNYM <i>ICE CHOCOLATE MOUSSE WITH FRUIT AND CRANBERRY SAUCE</i>	14,00 zł
--	----------