

Karta Szefa Kuchni

Chef's choice

Przystawka / Appetizer

Tatar z wędzonego łososia podany w ptysiu, w towarzystwie awokado oraz marynowanych warzyw <i>Smoked salmon tartare served in puff, accompanied by avocado and pickled vegetables</i>	26,00 zł
--	----------

Zupy / Soups

Zupa wiśniowa na winie z preparowanym ryżem <i>Cherry soup in wine with prepared rice</i>	14,00 zł
Biały krem pomidorowy z chipsami z pietruszki <i>White tomato cream with parsley chips</i>	15,00 zł

Dania główne / Main courses

Filet z kurczaka w pomarańczach podany z pikantnym puree z batata i jarmużem <i>Chicken fillet in oranges served with sweet and spicy potato puree and kale</i>	27,00 zł
Roladka z pstrąga z pieczoną sałatą rzymską, dipem szczawiowym i jajkiem przepiórczym <i>Trout roulade with roasted romaine lettuce, sorrel dip, and quail egg</i>	33,00 zł
Noga z kaczki podana z marynowaną czerwoną kapustą i knedlami z bułki <i>Duck leg served with marinated red cabbage and bread dumplings</i>	45,00 zł

Deser / Dessert

Pistacjowy deser lodowy z rożkiem, czekoladową gąbką i sosem wiśniowo - winnym <i>Pistachio ice cream dessert with a chocolate sponge and cherry & wine sauce</i>	20,00 zł
--	----------