

# RESTAURACJA PERCHERON

## GODZINY OTWARCIA

poniedziałek – piątek: 12:00 – 18:00, sobota: 13:00 – 18:00


## OPENING HOURS

Monday - Friday: from midday to 6 p.m., Saturday: from 1 p.m. to 6 p.m.



## MENU


### PRZYSTAWKI / STARTERS

Wędzona gęś z sorbetem z czerwonych porzeczek  
karmelizowana marchewka / zielony groszek 34 pln 

Smoked goose with redcurrant sorbet  
caramelized carrot / green peas

Tatar z łososia z sałatką ze świeżego ogórka i pesto pietruszkowym  
kapary / oliwki / koperek 32 pln 

Salmon tartar with cucumber salad and parsley pesto  
capers / olives / dill

Carpaccio z polędwicy wołowej z rukolą  
zielone pomidory / twarde ser / oliwa cytrynowa 36 pln 

Beef carpaccio with rocket salad  
green tomatoes / hard cheese / lemon oil




### ZUPY / SOUPS

Rosół z domowym makaronem i jarzynami 14 pln  
Broth with homemade pasta and vegetables

Kremowa zupa z pieczonych ziemniaków z kurkami / chipsy ziemniaczane 16 pln   
Cream of baked potato with chanterelles / potato chips

Zupa borowikowa z warzywami 18 pln   
Boletus soup with vegetables


## DANIA GŁÓWNE / MAINS

Młody kurczak wolno pieczony w tymianku  
kurki / boczek / groszek zielony / marchewka / por / soczewica / mus z zielonego groszku 38 pln 

Slow roasted chicken in thyme  
chanterelles / becon / green peas / carrot / leek / lentil / green peas mousse

Filet z kaczki z kluskami  
mus z jabłka i moreli / sos z rabarbarem / prażone pestki dyni 46 pln

Duck fillet with dumplings  
apple and apricot mousse / rhubarb sauce / roasted pumpkin seeds

Udziec cielęcy w sosie  
puree ziemniaczane z boczkiem i szczypiorkiem / pieczona pietruszka / marchewka 42 pln   
Veal leg with potato puree with bacon and chives  
roasted parsley / carrot

Polędwiczka wieprzowa w sosie z owoców leśnych  
mus z topinambura / jarmuż / pesto pietruszkowe / ziemniak w mundurku 42 pln 

Pork tenderloin in forest fruits sauce  
jerusalem artichoke mousse / curly kale / parsley pesto / jacket potatoes

Sandacz z młodym szpinakiem  
mus ziemniaczano-gruszkowy / sos z kiszzonego ogórka i miodu / mule / oliwa pietruszkowa 39 pln 

Pike perch with young spinach  
potato and pear mousse / dill pickle and honey sauce / mussels / olive oil

## DESERY / DESSERTS

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi / sos ajerkoniakowy / kruszonka 20 pln  
Apple pie with vanilla ice cream / eggnog sauce / crumble

Tiramisu jagodowe / bezy / świeże owoce / sos jagodowy / kakao / puder 20 pln  
Blueberry tiramisu / meringues / fresh fruits / blueberry sauce / cocoa / powder

Lody z owocami / wafel kakaowy 18 pln  
Ice cream with fruits / cocoa chips wafer



Ponieważ wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów, prosimy o wyrozumiałość w oczekiwaniu na potrawę do 30 minut.  
We prepare all our dishes from fresh ingredients, therefore we appreciate your patience as you wait approximately 30 minutes for your order.

Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u Szefa Kuchni.  
Information about the weight of each dish in our menu is available from the Executive Chef upon request.

Zamówienia na dania i napoje przyjmowane są do 30 minut przed godziną zamknięcia restauracji.  
Last orders for menu and drinks are accepted not later than 30 minutes before closing time.

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku. / Service is not included in your bill.

10% rabatu dla Gości Hotelu Kossak na zamówienia a la carte za okazaniem karty pobytu i przy płatności: na pokój.  
Hotel Kossak guests enjoy a 10% discount on a la carte orders. Simply show your accommodation card and charge your meal to your room.