



MENU SEZONOWE / SEASONAL MENU

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Rydze z pobliskich lasów smażone na maśle z białym winem /

Saffron milk caps from local forests, fried on butter and white wine

Rydze/masło/cebula/czosnek/sól/pieprz młotkowany/pietruszka/białe wino

Saffron milk caps/butter/onion/garlic/salt/crushed black pepper/parsley/white wine

Grupa alergenów/Allergen groups:2

28 PLN

ZUPA / SOUP

Cappuccino borowikowe z podsmażonym podgrzybkim i pianką tymiankową /

Porcini mushrooms cappuccino with fried bay bolete and thyme foam

Borowiki/podgrzybki/tymianek/wywar warzywny

Porcini mushrooms/bay bolete/thyme/vegetable stock

Grupa alergenów/Allergen groups:1,2,4



18 PLN

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Sandacz z patelni podany na risotto z rydzami i sosem maślano-czosnkowym /

Pan-cooked zander with saffron milk caps risotto and butter-garlic sauce

Sandacz/ryż/rydze/czosnek/masło/białe wino/pietruszka/kalafior romanesco

Zander/rice/saffron milk caps/garlic/butter/white wine/parsley/romanesco cauliflower

Grupa alergenów/Allergen groups:2,9,10

45 PLN

..... Alergeny/Allergens;

1 zawiera seler, 2 zawiera laktozę, 3 zawiera jają, 4 zawiera marchew, 5 zawiera jabłko, 6 zawiera pomidora, 7 zawiera gluten, 8 zawiera słonecznik, 9 zawiera ryby, owoce morza, 10 zawiera ryż
1 contains celery, 2 contains lactose, 3 contains eggs, 4 contains carrots, 5 contains apples, 6 contains tomatoes, 7 contains gluten, 8 contains sunflower seeds, 9 contains fish, seafood, 10 contains rice