

Letnie kulinarne inspiracje Szefów Kuchni Braci Budnik
Chef's culinary summer inspirations



ZUPA / SOUP

Chłodnik dnia / *Alergeny: grzyby, laktoza* **22 PLN**
Seasonal cold soup of a day / *Allergens: mushrooms, lactose*

PRZEKĄSKA / STARTER

Kurki w kremowym sosie z koniakiem, trybulą i chipsami z pietruszki **39 PLN**
/ Alergeny: soja, orzechy, seler
Chanterelles in a creamy cognac sauce, chervil and parsley chips
/ Allergens: soya, nuts, celery

Chicche ziemniaczane smażone z kurkami i bobem, obsypane parmezanem i szczypiorem **39 PLN**
/ Alergeny: soja, orzechy, seler
Potato chiches fried with chanterelles and broad beans, sprinkled with Parmesan and chives
/ Allergens: gluten, mushrooms, lactose

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Polędwica wołowa w sosie kurkowym z młodymi ziemniakami **85 PLN**
/ Alergeny: gluten, grzyby, laktoza
Beef tenderloin in chanterelle sauce with new potatoes
/ Allergens: gluten, mushrooms, lactose

Pappardelle w sosie kurkowym z suszonymi pomidorami, słonecznikiem i wędzonym twarogiem **44 PLN**
/ Alergeny: gluten, grzyby, laktoza
Pappardelle in chanterelle sauce with sun-dried tomatoes, sunflower seeds and smoked cottage cheese
/ Allergens: gluten, mushrooms, lactose