

**Jesienne kulinarne inspiracje Szefa Kuchni**  
*Chef's culinary autumn inspirations*

# Grzybowe Menu

Mushroom Menu

**Aromatyczne Consomme z borowików podane z mini pierożkami z suszonych grzybów i mięsa drobiowego z natką pietruszki** **24 PLN**

Aromatic Consomme served with mini dumplings of dried mushrooms and chicken meat with parsley

**Świeże kurki smażone na maśle ze słodką białą cebulką i natką pietruszki, aromatyzowane czarnym, pieprzem podawane z grzankami** **28 PLN**

Fresh chanterelles fried in butter with sweet white onion and parsley, flavored with black pepper, served with croutons

**Pappardelle z świeżymi borowikami i szalotkami w kremowym, podawane z płatkami parmezanu i aromatycznym czarnym pieprzem** **39 PLN**

Pappardelle with fresh boletus and shallots in a creamy sauce, served with parmesan flakes, and flavored with black pepper

**Sernik pieczony na „parze” z konfiturą z owoców leśnych podany na jadalnej, czekoladowej ziemi z mini bezą** **21 PLN**

The 'steamed' cheesecake with forest fruit jam, served on edible chocolate soil with small meringue



**INFORMACJA O ALERGENACH POKARMOWYCH.** Dania mogą zawierać alergeny pokarmowe, jak np.: gluten, jaja, laktoza, grzyby, ryby. Jeżeli masz alergię pokarmową, koniecznie zapytaj o szczegóły kelnera.

**INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGENS.** Courses may contain food allergens i.e.: gluten, eggs, milk, mushrooms, fish and other. In case you are an allergy-prone person, please ask the waiter for the details.