



Jesienne Menu

Autumn Menu




PRZYSTAWKA / APPETIZIER

Rydze z patelni, duszone w maślanym sosie z koperkiem 150 g **38 PLN**
Riga from the pan, stewed in buttery sauce with dill
Alergeny / Allergens  




SAŁATKA / SALAD

Salatka z pieczoną dynią, pomidorkami z tymiankiem, sałatą rzymską, grillowanym borowikiem i jałowcowym sosem vinaigrette 170 g **42 PLN**
Salad with roasted pumpkin, tomatoes with thyme, romaine lettuce, grilled porcini mushroom and juniper vinaigrette
Alergeny / Allergens  

ZUPA / SOUP

Zupa krem z kalarepy z chrzanem i pestkami dyni 250 ml **24 PLN**
Kohlrabi cream soup with horseradish and pumpkin seeds
Alergeny / Allergens 

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Pappardelle z leśnymi grzybami w kwaśnej śmietanie z natką pietruszki i suszoną żurawiną 220 g **49 PLN**
Pappardelle with forest mushrooms in sour cream with parsley and dried cranberries
Alergeny / Allergens   

DESER / DESSERT

Serniczek dyniowy z białą czekoladą i żurawiną 180 g **31 PLN**
Pumpkin cheesecake with white chocolate and cranberries
Alergeny / Allergens 