

MENU DEGUSTACYJNE 2019
VERKOSTUNGSMENÜ
TASTING MENU

PRZYSTAWKA ZIMNA / KALTE VORSPEISE / COLD APPETIZER

Kozi ser / Warzywa / Majonez
Ziegenkäse/ Gemüse / Mayonnaise
Goat's cheese/ Vegetables / Mayonnaise

PRZYSTAWKA CIEPŁA / HEISS VORSPEISE / HOT APPETIZER

Tortellini z wędzonymi ziemniakami / Maślanka / Kasza gryczana
Tortellini mit geräucherten Kartoffeln / Buttermilch / Buchweizengrütze
Tortellini with smoked potatoes / Buttermilk / Buckwheat groats

ZUPA / SUPPE / SOUP

Raki / Parmezan / Skorzonera / Żurawina
Krebse / Parmesan / Scorzonera / Preiselbeeren
Crayfish / Parmesan / Scorzonera / Cranberries

SORBET

DANIE GŁÓWNE RYBNE / FISHHAUPTGERICHT / MAIN DISH FISH

Makrela / Wasabi / Kalarepa
Makrele / Wasabi / Kohlrabi
Mackerel / Wasabi / Kohlrabi

DANIE GŁÓWNE MIĘSNE / FLEISHHAUPTGERICHT / MAIN DISH MEAT

Przepiórka / Kasztan / Kasza Jaglana / Miód pitny
Wachtel / Kastanie / Jaglana-Grotten / Met
Quail / Chestnut / Jaglana groats / mead

DESER / DESSERT / DESSERT

Malina / Porzeczka/ Lawenda
Himbeere / Johannisbeere / Lavendel
Raspberry / Curants / Lavender

Cena: 250 zł / osoba
Selekcja win i koktajli 105 PLN

Preis: 250 PLN pro Person
*Die Selektion an Weinen
und Cocktails 105 PLN*

Price: 250 PLN per person
*Wine & Cocktail
selection 105 PLN*

*Oferta dostępna przy dokonaniu rezerwacji min. z dwudniowym wyprzedzeniem.
Das Angebot ist gültig für Buchungen von mindestens 2 Tagen im Voraus.
The offer is available when booking at least two days in advance.*