

Menu

Sto lat niepodległości świętujemy kulinarnie!

KULINARNE ZJEDNOCZENIE POLSKI

PRYZYSTAWKA ZIMNA / KALTE VORSPEISE / COLD STARTER

*Wędzony pstrąg od Anny Skowrońskiej / Salatka z topinambura / Emulsja koperkowa
Geräucherte Forelle von Anna Skowrońska / Topinambur-Salat / Dill-Emulsion
Smoked trout from Anna Skowrońska / Sunroot salad / dill emulsion*

34 zł

PRYZYSTAWKA CIEPŁA / WARME VORSPEISE / WARM STARTER

Tortellini z rybą / Bulion rybny / Oliwa lubczykowa (1,2,4,5)

Tortellini mit Fisch / Fischbrühe / Weniger Öl (1,2,4,5)

Tortellini with fish / Fish broth / Lesser oil (1,2,4,5)

28 zł

ZUPA / SUPPE / SOUP

Flaki wołowe / Szpik / Warzywa okopowe (2,5)

Rindfleisch Kutteln / Mark / Wurzelgemüse (2,5)

Beef tripe / Marrow / Root vegetables (2,5)

24 zł

DANIE GŁÓWNE / HAUPT GERICHT / MAIN DISH

Zrazy z dzika / Kasza gryczana z boczkiem / Buraki zasmażane / Sos mięsny (1,2,5,6)

Wildschweinsprossen / Buchweizengrütze mit Speck / Gebratene Rote Beete / Fleischsauce (1,2,5,6)

Wild boar scions / Buckwheat groats with bacon / Fried beetroot / Meat sauce (1,2,5,6)

72 zł

DESER

Strudel z jabłkami / Miód drahimski / Lody z rokitnika (1,2,3,7)

Apfelstrudel / Drahim-Honig / Sanddorneis (1,2,3,7)

Apple strudel / Drahim honey / sea buckthorn ice cream (1,2,3,7)

24 zł



**TYDZIEŃ
KUCHNI
POLSKIEJ**

5-11 listopada 2018