



Restauracja

Hotelu Dana



SZEF KUCHNI
ARKADIUSZ KANECKI
POLECA

KREWETKI KRÓLEWSKIE
z chorizo, ziemniakiem risolles i chili ^{1,3,7}
42 zł

KREM
Z TOPINAMBURU
podany z pestkami dyniowymi i oliwą
z wędzonych warzyw ^{4,9}
28 zł

BACON STEAK W SOSIE PORTO
podany z konfitowanym ziemniakiem
i ze szpinakiem ^{1,7}
50 zł

TARTA OWOCOWA
z gorącą czekoladą z chili ^{1,2,4,6,10}
29 zł

EXECUTIVE CHEF
ARKADIUSZ KANECKI
RECOMMENDS

KING PRAWNS
with chorizo, potato risolles & chili ^{1,3,7}
42 zł

CREAM SOUP OF JERUSALEM
ARTICHOKE
served with pumpkin seeds & olive oil
from smoked vegetables ^{4,9}
28 zł

BACON STEAK IN PORTO SAUCE
served with spinach
& confit potato ^{1,7}
50 zł

FRUIT TART
with hot chocolate & chili ^{1,2,4,6,10}
29 zł

Alergeny: 1 – laktoza, 2 – gluten, 3 – ryby/skorupiaki, 4 – orzechy itp. 5 – soja, 6 – jaja, 7 – gorczyca, 8 – grzyby, 9 – seler
Allergens: 1 - lactose, 2 - gluten, 3 - fish / shellfish, 4 - nuts, etc. 5 - soybeans, 6 - eggs, 7 - mustard/charlock, 8 - mushrooms, 9 - celery