

# Restauracja

## Hotelu Dana



**SZEF KUCHNI**  
**BOGUSŁAW MICHAŁOWSKI**  
**POLECA**

### Tatar z krewetek tygrysich

awokado / czosnek / masło /  
grzanki ziołowe

**39 zł**

### Krem z pieczonej dyni hokkaido

mleko kokosowe / pesto kolendrowe /  
prażone pestki dyni /  
chipsy z topinamburu / grzanki

**19 zł**

### Gęsie udko confit w sosie borowikowym

kasza gryczana / modra kapusta /  
gruszka pieczona w białym winie

**60 zł**

### Halibut w orzechach włoskich

kuskus warzywny /  
puszysty sos szafranowy z granatem

**55 zł**

### Crumble śliwkowe

z gałką lodów waniliowych

**19 zł**



**EXECUTIVE CHEF**  
**BOGUSŁAW MICHAŁOWSKI**  
**RECOMMENDS**

### Tiger prawn tartare

avocado / garlic / butter /  
herb croutons

**39 zł**

### Baked hokkaido pumpkin cream soup

coconut milk / coriander pesto /  
roasted pumpkin seeds /  
Jerusalem artichoke chips / croutons

**19 zł**

### Confit goose leg in boletus sauce

buckwheat / red cabbage /  
pear baked in white wine

**60 zł**

### Halibut breaded in walnuts

vegetable couscous /  
fluffy saffron sauce with pomegranate

**55 zł**

### Plum crumble

with a scoop of vanilla ice cream

**19 zł**



**DER KÜCHENCHEF**  
**BOGUSŁAW MICHAŁOWSKI**  
**EMPFIEHLT**

### Tiger Garnelen Tartar

Avocado / Knoblauch /  
Butter / Kräuter-Croutons

**39 zł**

### Gebackene Hokkaido- Kürbiscremesuppe

Kokosmilch / Korianderpesto /  
geröstete Kürbiskerne / Topinambur-Chips  
/ Croutons

**19 zł**

### Gänsekeule-Confit in Steinpilzsoße

Buchweizen / Rotkohl /  
Birne in Weißwein gebacken

**60 zł**

### Heilbutt in Walnüssen

Gemüse-Couscous /  
flauschige Safransauce mit Granatapfel

**55 zł**

### Pflaumencrumble

mit einer Kugel Vanilleeis

**19 zł**

# Bon Appétit!