

MENU KURKOWE / CHANTERELLES MENU

PRZYSTAWKA / Starter

Bruschetta z kurkami, karmelizowaną gruszką, ricottą, miodem i tymiankiem 45 PLN
cytrynowym VGT
*Bruschetta with chanterelles, caramelised pear, ricotta, honey
and lemon thyme VGT*

SAŁATKA / Salad

Mix sałat z kurkami, pomidorami koktajlowymi confit, grillowaną brzoskwinia 47 PLN
i kozim serem VGT
*Mixed leaves with chanterelles, confit cherry tomatoes, grilled peach
and goat cheese VGT*

ZUPA / Soup

Krem z kurek i podwędzanych moreli z salsą kurkową i redukcją z kwasu 37 PLN
chlebowego VGT
*Cream of chanterelles and smoked apricots with chanterelle salsa and kvass
reduction VGT*

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Filet z dorady z purée z zielonego groszku, kurkami, karmelizowanym koprem 89 PLN
włoskim i salsą z mango, żółtej papryki i czerwonej cebuli
*Sea bream with green pea purée, chanterelles, caramelised fennel and mango,
yellow peppers and red onion salsa*

Pierś z kaczki z écrasé z batatów, kurkami, dzikim brokułem i coulis z czarnych 87 PLN
porzeczek z crème de Cassis
*Duck breast, sweet potato écrasé, chanterelles, wild broccoli, blackcurrant coulis
with Crème de Cassis*

Gnocchi alla Romana z kurkami, groszkiem cukrowym, cukinią i kremem 65 PLN
parmezanowym z dymką VGT
*Roman-style gnocchi with chanterelles, sugar snap peas, courgette
and Parmesan cream with spring onions VGT*

DESER / Dessert

Panna cotta kurkowo-karmelowa, gęszcz z rabarbaru, palona beza, tiul z truskawek 36 PLN
*Chantrelle and caramel panna cotta, rhubarb chutney, charred meringue,
strawberry tulle*

