



MENU SEZONOWE

WĄTRÓBKA GĘSIA Z CHUTNEYEM • 180 G • 34 PLN

*wątróbka gęsia, ciasto francuskie z gorgonzolą i gruszką,
chutney śliwkowo-żurawinowe
(A.B.I.)*

ŻUREK Z JAJKIEM POCHÉ • 250 ML • 28 PLN

*żurek, wędzony boczek, grzyby, jajko poché, ziemniak
(A.B.C.G.M.)*

POŁĘDWICA Z DORSZA • 350 G • 79 PLN

*połędwica z dorsza, risotto maślane, sos buerre blanc, kawior, groszek
(B.D.)*

GOŁONKA W SOSIE PIWNYM • 450 G • 64 PLN

*golonka, puree ziemniaczane z ziołami, sos piwny, domowe kimchi
(B.D.E.G.)*

PAPPARDELLE Z PODGRZYSKAMI • 300 G • 53 PLN

*pappardelle, podgrzybki, boczniak królewski, ser Bursztyn
(A.B.C.)*

MUS CYNAMONOWY • 100 G • 26 PLN

*mus cynamonowy, pomarańcza, morela
(A.B.H.M.)*

NAPOJE

GRZANE WINO • 250 ML • 23 PLN

czzerwone wino, pomarańcza, goździki (A.B.C.G.H.I.J.K.L.M.)

HERBATA PRZEBUDZENIE WIOSNY • 350 ML • 23 PLN

*czarna herbata, domowy syrop cytrusowo-korzenny, różowy pieprz
(A.B.C.G.H.I.J.K.L.M.)*

URGO TAI • 160 ML • 40 PLN

ciemny rum, likier marcepanowy, likier pomarańczowy, syrop migdałowy (H.)

Lista alergenów dostępna w karcie menu.

Stara kuchnia

