



WAKACYJNE *Menu* SUMMER MENU

ZUPA | SOUP

Chłodnik z młodej botwinki z jajkiem
Chilled young beetroot soup with egg

29 zł

ZIMNA PRZEKĄSKA | COLD APPETIZER

Tatar z łososia z mango i awokado, z nutą chili
Salmon tartare with mango, avocado, and a hint of chili

45 zł

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Polędwiczka wieprzowa faszerowana serem gorgonzola i szynką dojrzewającą, podawana z młodymi ziemniakami z koperkiem, świeżymi sałatami i dressingiem francuskim

Pork tenderloin stuffed with gorgonzola cheese and dry-cured ham, served with young potatoes with dill, fresh salad greens, and French dressing

58 zł

DESER | DESSERT

Deser lodowy Ambrosja z kremem mascarpone, owocami sezonowymi, sosem malinowym z bazylią

Ice Dessert "Ambrosia" with mascarpone cream, seasonal fruits, and raspberry-basil sauce

31 zł

