



RESTAURACJA  
U ZAMOYSKIEGO

# MENU WIOSENNE

## WIOSENNA BOTWINKA

Wiosenna botwinka / ziemniaczane puree ze skwarkami /  
kwaśna śmietana  
Spring beet greens soup / mashed potatoes with cracklings / sour cream

30 ZŁ

## SALAATA Z SEREM KORYCIŃSKIM

Sałata z serem korycińskim / jajko przepiórcze / ogórek gruntowy /  
koperkowa vinegreta  
Lettuce with Korycin cheese / quail egg / field cucumber / dill vinaigrette

40 ZŁ

## STEK Z MŁODEJ KAPUSTY

Stek z młodej kapusty / puree czarny czosnek / beurre miso /  
orzechowa kruszonka  
Young cabbage steak / black garlic purée / miso butter / nut crumble

45 ZŁ

## FILET Z PERLICZKI Z KOŚCIĄ

Filet z perliczki z kością / kalafiorowe puree / młode marchewki  
z patelni / zielony groszek / redukcja z chorizo  
Guinea fowl fillet on the bone / cauliflower purée / sautéed young carrots /  
green peas / chorizo reduction

60 ZŁ

## KLUSKI LENIWE

Kluski leniwe / rabarbar / śmietana z pudrem  
Sweet cheese dumplings / rhubarb / cream with powdered sugar

30 ZŁ

