

Menu wielkanocne

Easter Menu

PRZYSTAWKA / APPETIZER:

Galaretka wieprzowa z warzywami i octem

Pork jelly with vegetables and vinegar

19zł

Pasztet z gęsi podany na chałce z sosem Cumberland
Goose pate served on a challah with Cumberland sauce

21zł

ZUPA / SOUP:

Barszcz biały z kiełbasą i chrzanem

White borscht with sausage and horseradish

18zł

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES:

Pierś z kaczki podana z grateną ziemniaczaną i pieczonymi warzywami
na kremowym sosie żurawinowym

*Duck breast served with potato gratin and baked vegetables
on a creamy cranberry sauce*

48zł

Pstrąg łososiowy na cytrynowym puree ziemniaczanym
podany ze smażonymi jabłkami z pieprzem

*Salmon trout on lemon mashed potato
served with fried apples with pepper*

48zł

DESER / DESSERT:

Keks z sosem miodowym / *Dried fruit cake with honey sauce*

16zł

Mazurek z konfiturą z czarnej porzeczki / *Mazurek with blackcurrant jam*

16zł

