

# menu sezonowe

## seasonal menu / saisonale Speisekarte

### Barszcz, pierożki z jagnięciną

Borscht, dumplings with lamb  
Borschtsch, Knödel mit Lamm

27 PLN

---

### Filet z sandacza , pęczak, borowiki, kurki, natka, mus z selera, sos beurre blanche

Pike perch fillet, pearl barley, porcini mushrooms, chanterelles, parsley,  
celery mousse, beurre blanche sauce  
Zanderfilet, Graupen, Steinpilze, Pfifferlinge, Petersilie, Selleriemousse, Beurre Blanche Soße

58 PLN

---

### Konfitowane kacze udo, buraki octowe, śliwka, gnocchi z pietruszką, sos majerankowy

Confit duck leg, vinegar beets, plum, gnocchi with parsley, marjoram sauce  
Confit Entenkeule, Essigrüben, Pflaume, Gnocchi mit Petersilie, Majoransauce

54 PLN

---

### Piernik z własną konfiturą

Gingerbread with homemade jam  
Lebkuchen mit hausgemachter Marmelade

22 PLN

---

### Soki witaminowe 150ml

Vitamin juices 150 ml  
Vitaminsäfte 150ml

12 PLN

Jabłko, imbir,  
seler naciowy  
Apple, ginger, celery  
Apfel, Ingwer, Stangensellerie

Marchew, gruszka,  
cytryna  
Carrot, pear, lemon  
Karotte, Birne, Zitrone



PLATINUM PALACE  
\*\*\*\*\*