

seasonal

MENU JESIENNE • HERBSTMENÜ

PRZYSTAWKA • VORSPEISE

SAŁATKA Z PIKANTNĄ DYNIĄ (FGI)

marynata z papryką chipotle i limonką /
ziarna słodkiej kukurydzy / słońka feta

Pikanter Kürbissalat

Marinade mit Chipotle-Paprika und Limette /
Maiskörnern / salzigem Feta

45 PLN

ZUPA • SUPPE

WĘDZONY KREM Z GRZYBÓW (FI)

puder z suszonych pomidorów i podgrzybków
/ tiul z ryżu / ogórek kiszony

Geräucherte Pilzcreme

getrocknete Tomaten und Steinpilzpulver /
Reiswaffel / eingelegte Gurke

39 PLN

DANIA GŁÓWNE • HAUPTGERICHT

KASZOTTO

Z BOROWIKAMI I DYNIĄ (FI)

szalotka / pomidor cherry / winny sos z rukoli

Kaszotto mit Steinpilzen und Kürbis

Schalotte / Kirschtomate / Wein-Rucola-Sauce

52 PLN

MARYNOWANA PIERŚ Z GĘSI (ACFGI)

puree z salsefii / krokiet ziemniaczany /
karmelizowane śliwki / gruszka /
kwaśna śmietana

Marinierte Gänsebrust

Schwarzwurzelpuree / Kartoffelkrokette /
karmelizowane Pflaumen / Birne / Sauerrahm

98 PLN

POLIKI WOŁOWE (AI)

prażona kasza bulgur / mus z buraka /
zielony kalafior / sos chrzanowy

Rinderbacken

gerösteter Bulgur / Rote-Bete-Mousse /
grüner Blumenkohl / Meerrettichsauce

89 PLN

DESER • DESSERT

SORBET Z KARMELOZOWANEJ

ŚLIWKI WĘGIERKI (ACFG)

ganasz z karmelowej czekolady z chili /
biskopt gruszkowo czekoladowy /
żelka z jarzębiaku

Karmellisiertes ungarisches

Pflaumensorbet

Karmell-Schoko-Ganache mit Chili /
Birnen-Schoko-Biskuit / Vogelbeergelee

38 PLN

Wszystkie ceny są w PLN, zawierają podatek VAT. Wszystkie dania mogą zawierać śladowe ilości glutenu.

Informacje o dodatkach i alergenach w produktach znajdują się na ostatniej stronie.

Alle Preise verstehen in PLN, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer. Alle Gerichte können Spuren von Gluten enthalten.
Informationen zu Zusatzstoffen sowie enthaltenen Allergenen der Produkte finden Sie auf der letzten Seite.