

MENU WIOSENNE

spring specials



Przekąski / Appetizers

Białe szparagi, jajko w koszulce, wędzony łosoś, rzodkiewka, sos holenderski, grana padano
White asparagus, poached egg, smoked salmon, raddish, hollandaise sauce, grana padano

65 PLN

Białe i zielone szparagi, szynka parmeńska, sos holenderski, chips z czarnuszką
White and green asparagus, Parma ham, hollandaise sauce, chips with nigella seeds

65 PLN

Szpinak, półgęsek, zielone szparagi, truskawki, rabarbarowy winegret
Spinach, smoked goose breast, green asparagus, strawberries, rhubarb vinaigrette

69 PLN

Zupa / Soup

Kremowa zupa z białych szparagów, emulsja z trybuli
Creamy white asparagus soup, chervil emulsion

39 PLN

Dania główne / Main courses

200g białych lub zielonych szparagów z młodymi ziemniakami
200g white or green asparagus with new potatoes

55 PLN

oraz z / additionally with:

Chrupiący sznycel wiedeński
Crispy Viennese schnitzel

120 PLN

Łosoś, kremowe pesto z bazylii, purée z topinamburu z limonką
Salmon, creamy basil pesto, Jerusalem artichoke purée with lime

130 PLN

Stek z polędwicy wołowej, wędzona sól, palony bakłażan
Beef tenderloin steak, smoked salt, roasted eggplant

175 PLN

Wybierz sos / Choose your sauce

Holenderski, bearneski
Hollandaise, béarnaise

Deser / Dessert

Truskawki, mus mascarpone z espresso, Amaretto, słony karmel
Strawberries, mascarpone mousse with espresso, Amaretto, salted caramel

35 PLN

Rekomendowane wina / Matching wines

Santa Digna, Sauvignon Blanc, Chile



30 PLN



150 PLN

Allendorf Riesling, Germany

32 PLN

160 PLN