

MENU

Éveil des Saveurs – special menu

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH / szpecle ziołowe / kwaśna śmietana CREAM OF WILD MUSHROOMS / herbal spaetzle / sour cream	38
FILET Z TROCI FIORDOWEJ / pieczony żółty burak / purée z topinamburu / dziki brokuł FJORD TROUT FILLET / roasted yellow beetroot / Jerusalem artichoke purée / wild broccoli	94
PIERŚ Z KACZKI / fondant ziemniaczany / duszone jabłko w pomarańczach / sos porzeczkowy DUCK BREAST / potato fondant / stewed apple with oranges / currant sauce	89
TARTA CYTRYNOWA / crème pâtissière / beza LEMON TART / crème pâtissière / meringue	39

Przystawki / Appetizers

SALATKA CEZAR / KURCZAK / KREWETKI sałata rzymska / sos sardelowy / pomidorki cherry / parmezan / grzanki CAESAR SALAD / CHICKEN / SHRIMPS Romaine lettuce / anchovy sauce / cherry tomatoes / parmesan cheese / croutons	39/52/66
GRILLOWANA OŚMIORNICA / ziemniaki opiekane / sałata rzymska / majonez z chili GRILLED OCTOPUS / roasted potatoes / romaine lettuce / chili mayonnaise	74
TATAR WOŁOWY / pikle / musztarda francuska / marynowane kurki BEEF TARTARE / pickles / French mustard / marinated chanterelles	59
PLACEK ZIEMNIACZANY / wędzony łosoś / awokado / twaróg koperkowy / kawior POTATO PANCAKE / smoked salmon / avocado / dill cottage cheese / caviar	54
KREWETKI TYGRYSIE / sos maślano-winny / szpinak / grzanka czosnkowa TIGER PRAWNS / wine-butter sauce / spinach / garlic toast	68
PIECZONY SELER W NORI / grillowana sałata rzymska / purée z batata / sos ponzu ROASTED CELERY / nori / grilled romaine lettuce / sweet potato purée / ponzu sauce	44

Zupy / Soups

ŻUREK / jajko / chrust z pora / kielbasa jałowcowa ŻUREK SOUR SOUP / egg / leek brushwood / juniper sausage	42
ZUPA CEBULOWA / grzanki / ser gruyère ONION SOUP / croutons / gruyère cheese	39

Dania główne / Main courses

OKOŃ MORSKI / koperek włoski / dziki brokuł / sos marchwiowo-imbirowy SEA BASS FILLET / fennel / wild broccoli / carrot-ginger sauce	96
ŁOSOŚ NORWESKI / warzywne tagliatelle / consomme grzybowe NORWEGIAN SALMON / vegetable tagliatelle / mushroom consommé	84
STEK Z KALAFIORA / sos cheddar z zielonym groszkiem / granat CAULIFLOWER STEAK / cheddar green pea sauce / pomegranate	64
KOTLET SCHABOWY z kostką / ziemniaki la ratte / mizeria / mięta PORK CHOP with bone / la ratte potatoes / cucumber salad / mint	78
POŁĘDWICA WOŁOWA ROSSINI / sos porto / ziemniaki Duchesse / dziki brokuł ROSSINI BEEF TENDERLOIN / port sauce / potatoes duchesse / wild broccoli	149

Makarony / Pasta

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / szpinak / sos śmietanowy / pomidorki / cukinia / parmezan TAGLIATELLE WITH SHRIMP / spinach / cream sauce / cherry tomatoes / zucchini / parmesan	72
KOPYTKA Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ / sos z czerwonego wina / ser bursztyn ROASTED POTATO DUMPLINGS WITH PULLED BEEF / red wine sauce / bursztyn cheese	68
PIEROGI Z GĘSINĄ / purée z cebuli / jabłko / oliwa z dymki GOOSE DUMPLINGS / onion puree / apple / spring onion oil	59

Sery / Cheeses

SELEKCJA POLSKICH SERÓW Kamiennogórski / kozi dojrzewający / wędzony Koryciński / orzech włoski / Bursztyn / winogrona / konfitura domowa SELECTION OF POLISH CHEESES / Kamiennogórski / goat cheese / smoked cheese Koryciński / walnut / Bursztyn / grapes / homemade jam	98
---	----

Desery / Desserts

KROJONE OWOCE FRUIT PLATE	38
CIEPŁA SZARLOTKA Z BEZĄ / czekoladowa ziemia / lody waniliowe WARM APPLE PIE / meringue / chocolate frosting / vanilla ice cream	36
FONDANT CZEKOLADOWY / sorbet malinowy CHOCOLATE FONDANT / raspberry sorbet	42