

MENU ŚWIĄTECZNE
CHRISTMAS MENU
ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ
21.12 – 8.01.2019



PRZYSTAWKA/ STARTER/ ЗАКУСКА

**Pierozki z łososia na sosie chrzanowym,
serwowane z pikantnym musem z kukurydzy i opieńkami**

Dumplings with salmon filling, served with horseradish sauce,
spicy corn mousse and honey mushroom

Пельмени с лососем в соусе из хрена, подаются
с пряным муссом из кукурузы с опенками

34pln



ZUPA/ SOUP/ СУП

Barszcz czerwony na wędzonce, podany z prażuchami

Bacon beet soup (borscht), served with traditional potato dumplings

Красный борщ на копченой грудинке, подается
с обжаренными картофельными галушками

22pln



DANIA GŁÓWNE/ MAIN COURSES/ ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Sandacz na sosie z szyjek rakowych,
serwowany z grzybami, jarmużem i kopytkami**

Perch pike fillet with crayfish sauce, served with mushrooms, kale and dumplings

Судак на соусе из раковых шеек, подается с грибами,
кудрявой капустой и клецками из муки и вареного картофеля

64pln

**Pierś z kaczki sous vide na musie z gruszek, podana z kaszą manną, musem
dyniowym i marynowanymi jeżynami**

Sous vide duck breast with pear sauce,
served with semolina, pumpkin mousse and marinated blackberries

Утиная грудка, приготовленная в вакууме, на муссе из груш,
подается с манной кашей, тыквенным муссом и маринованной ежевикой

68pln

DESER/ DESSERT/ ДЕСЕРТ



**Kutia z białą czekoladą, na ciastku piernikowym z lodami jogurtowymi,
rumem i pistacjami**

Traditional wheat pudding (kutia) with gingerbread cookie, yogurt ice cream,
rum and pistachios

Кутья с белым шоколадом на пряничном корже с йогуртовым мороженым,
ромом и фисташками

24pln

