



Restauracja & Bar
A.D. 1954

Oferta Menu – Sylwester 2017r.

Informacje ogólne:

1. Termin: / **Date:** 31.12.17
2. Czas rozpoczęcia: / **Arrive time:** 19:00-21:00
3. Koszt: / **Cost:** 195zł / osoba / **person**
4. Aby mieć gwarancję rezerwacji należy uiścić opłatę za menu przed Sylwestrem
To have a guarantee of reservation we have to got a payment for the menu before New Year's Eve.

Przystawka: (do wyboru) / Starter: (to choose)

- ❖ *Zasmażane liście szpinaku z grzybami, suszonymi pomidorkami i serem bursztyn*
Spinach leaves with mushrooms, sun-dried tomatoes and amber cheese
- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej, domowe marynaty, krem estragonowy, chrupiące kapary*
Beef tenderloin tartare, homemade pickles, tarragon cream, capers

Zupa: (do wyboru) / Soup: (to choose)

- ❖ *Żurek staropolski*
Traditional Polish sour soup
- ❖ *Krem z korzenia pietruszki z gruszką, marynowanym jabłkiem i chipsem z selera*
Parsley root cream soup with pear, marinated apple and celery chips

Danie główne: (do wyboru) / Main course: (to choose)

- ❖ *Polędwica z dorsza, potrawka z chorizo, kwaśna śmietana*
Cod fish, chorizo stew, sour cream
- ❖ *Poliki wołowe, skorzonera, jarmuż, ziemniaki z ogniska, sos z czarną kurką*
Beef chicks, Black salsify, collard, potatoes from fire, black chanterelles sauce



Restauracja & Bar
A.D. 1954

Deser: / Dessert:

- ❖ *Crème brûlée*
Crème brûlée

Zakąski: (podana platerowo – 2 porcje na osobę)

Appetizers: (served on platter – 2 portion for each person)

- ❖ *Śledź matjas, kiszona warzywa, lody z buraka z chrzanem*
Matijas herrings, pickled vegetables, beetroot and horseradish ice-cream
- ❖ *Podwędzany rostbef wołowy, pikle, krem truflowy, musztardowiec czerwony*
Smoked rump cut beef, pickles, truffle cream, red herbs