



MENU Z KURKAMI

CHANTERELLES MENU

PRZYSTAWKA / STARTER:

BRIOCHE / KURKI Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / ZIOŁOWY HUMMUS / 35,-
CHIPSY GRZYBOWE / ŻURAWINA W OCCIE
BRIOCHE / CHANTERELLES WITH WILD GARLIC / HERBAL HUMMUS / MUSHROOMS CHIPS /
CRANBERRY IN VINEGAR

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE:

RISOTTO / KURKI / GROSZEK CUKROWY / EMILGRANA / 49,-
EMULSJA Z MASCARPONE I SZPINAKU
RISOTTO / CHATERELLES / SUGAR PEAS / EMILGRANA CHEESE / MASCARPONE & SPINACH EMULSION

GULASZ Z SARNY / KURKI / SZALOTKA / CHRUPIĄCE ZIEMNIAKI 99,-
Z POREM I ROZMARYNEM / CZERWONA PORZECZKA
ROE DEER GOULASH / CHATARELLES / SHALLOT / CRISPY POTATOES WITH LEEK AND ROSEMARY /
RED CURRANT

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / KURKI SMAŻONE Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ / 129,-
PIECZONY CZOSNEK / ZIEMNIAKI PUREE / SOS DEMI-GLACE
BEEF TENDERLOIN STEAK / FRIED CHANTERELLES WITH STRING BEANS / FRIED GARLIC /
PUREE POTATOES / DEMI-GLACE SAUCE