



---

**Informacje: / Information:**

1. Koszt menu: / **Menu cost:** 199pln za osobę / **per person**
2. Wymagany zadatek - 100zł / **Required deposit – 100pln**
3. Przy rezerwacji prosimy o wybór menu: wegetariańskie czy mięsne.  
**Please choose menu during making reservation: vegetarian or meat.**

**Przystawka: / Starter:**

- ❖ *Dorsz skrei / ogórek małosolny / kiszzone buraki / estragon*  
*Skrei cod / sami-pickled cucumber / pickled beetroot / tarragon*
- ❖ *Pieczony seler / ogórek małosolny / kiszzone buraki / estragon (vege)*  
*Roasted celery / sami-pickled cucumber / pickled beetroot / tarragon (vege)*

**Zupa: / Soup:**

- ❖ *Krem z czerwonej soczewicy / krokiety z solonej riccoty i pieczonych ziemniaków / seler naciowy z miętą / emulsja z kolendry (vege)*  
*Red lentil cream soup / croquettes with salted ricotta and roasted potatoes / celery with mint / coriander emulsion (vege)*

**Intermezzo:**

- ❖ *Ananas / bazylija tajska (vege)*  
*Pineapple / thai basil (vege)*

**Danie główne: / Main course:**

- ❖ *Jagnięcina / orzech laskowy / ziemniaki gratin z foie gras / karmelizowany seler / mirabelka*  
*Lamb / nut / potato gratin with foie gras / carmelised celery / mirabelle*
- ❖ *Bakłażan / orzech laskowy / ziemniaki gratin / karmelizowany seler / mirabelka (vege)*  
*Aubergine / nut / potato gratin / carmelised celery / mirabelle (vege)*

**Deser: / Dessert:**

- ❖ *Pinacolada: mus z białej czekolady i mleka kokosowego / pieczony ananas / kokosanki z limonką / sorbet ananasowy*  
*Pinacolada: white chocolate&coco nut milk mousse / rosated pineapple / coconut biscuit with lime / pineapple sorbet*