



Informacje: / Information:

1. Koszt menu: / **Menu cost:** 199pln / osobę / **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 ricoty i pieczonych ziemniaków / seler naciowy z mięta / 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