

LETNIE MENU SEZONOWE SEASONAL SUMMER MENU

ZUPA / SOUP

POLSKIE GAZPACHO / POMIDORY / MALINY / ZIELONY OGÓREK /
JALAPENO / MIĘTA (VEGE / VEGAN) 39,-
POLISH GAZPACHO / TOMATOES / RASPBERRIES / GREEN CUCUMBER / JALAPENO / MINT (VEGE / VEGAN)

PRZYSTAWKA / STARTER

HUMUS Z BOBU / POMIDORY / CZOSNEK NIEDŹWIEDZI / KURKI /
TWARÓG WĘDZONY Z GOLĘCZEWA / GROSZEK CUKROWY / RUKOLA (VEGE) 49,-
BROAD BEAN HUMMUS / TOMATOES / WILD GARLIC / SMOKED COTTAGE CHEESE FROM "GOLĘCZEWO" /
CHANTERELLES / SNOW PEAS / RUCOLA (VEGE)

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE

KOPYTKA Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW / KURKI / BÓB / SEROWA PRAŻYNKA /
SOS Z DOJRZEWAJĄCEGO SERA Z GOLĘCZEWA / WĘDZONE MASŁO (VEGE) 69,-
FRIED POTATO DUMPLINGS / CHANTERELLES / BROAD BEANS / CHEESE CHIPS /
LONG – RIPPED CHEESE SAUCE FROM "GOLĘCZEWO" / SMOKED BUTTER (VEGE)

DESER: / DESSERT

TARTA Z CZEREŚNIAMI / WANILIOWE MASCARPONE 39,-
SWEET CHERRY TART / VANILLA MASCARPONE CREAM