



JESIENNE MENU AUTUMN MENU

PRZYSTAWKA / STARTER:

GRZYBY ZAPIEKANE W KRUCHYM CIEŚCIE / SER Z SEROWARNI GOŁĘCZEWO
Z ORZECHAMI WŁOSKIMI / MUS Z PIECZAREK / CHRUPIĄCY POR 49,-
MUSHROOMS BACKED IN A CRUNCHY DOUGH / CHEESE FROM "GOŁĘCZEWO"
WITH WALNUTS / CHAMPIGNON MOUSSE / CRUNCHY LEEK

ZUPA: / SOUP:

ZUPA GRZYBOWA NA BULIONIE WOŁOWYM / KROKIETY Z SZARPANĄ 39,-
WOŁOWINĄ I SEREM DOJRZEWAJĄCYM Z SEROWARNI Z GOŁĘCZEWA /
PUREE Z ZIELONEGO PIEPRZU / LUBCZYK
MUSHROOM SOUP MADE ON BEEF BROTH / CROQUETTE WITH PULLET
BEEF & LONG-AGED CHEESE FROM "GOŁĘCZEWO" / GREEN PEPPER PUREE / LOVAGE

DANIE GŁÓWNE: / MAIN COURSE:

UDKO Z KRÓLIKA / KURKI / KUKURYDZA / KLUSKI ŚLĄSKIE / 99,-
CRUNCH Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH & NDUJA / SOS KURKOWY
RABBIT LEG / CHANTERELLES / SWEET CORN / SILESIA DUMPLINGS /
NDUJA & CORNFLAKES CRUNCH / CHANTERELLES SAUCE