

DZICZYŻNA W PAPAVERO

GAME AT PAPAVERO

Tatar z sarny podany z piklowanymi grzybami Nameko,
szalotką i majonezem z aromatem jałowca
Roe-deer stake tartar with pickled Nameko mushrooms, shallots
and mayonnaise with juniper aroma
48,00

Krupnik z dziczyżny i białej kaszy gryczanej
z grzybami i puree z selera
Krupnik soup with venison and white buckwheat
with mushrooms and celery puree
28,00

Zraz z jelenia z kaszą jaglaną, suszoną śliwką,
i boczkiem podany z pieczoną modrą kapustą
w glazurze z suszonych owoców, orzechów włoskich
i rozmarynu
Deer roulade with millet, dried plum and bacon served
with roasted red cabbage in a glaze of dried fruits,
walnuts and rosemary
59,00

Polędwiczka z dzika z kaszą pęczak
z prażonym słonecznikiem, gratin z kapusty włoskiej,
sosem jałowcowym i piklowaną czerwoną cebulą
Venison tenderloin with pearl barley groats and sunflower seeds,
Savoy cabbage gratin, juniper sauce and pickled red onion
64,00

Prasowane mięso z jelenia z brokułami, ziemniakami
dauphine, puree z bakłażana i sosem kawowym
Pressed deer meat with broccoli, potatoes dauphine,
eggplant puree and coffee sauce
57,00

Ravioli z udźcem sarnim na sosie nelsonskim z podgrzybkami
Ravioli with roe-deer knuckle on Nelson sauce with boletes
47,00