

SZPARAGOWE DNI W PAPAVERO

ASPARAGUS DAYS IN PAPAVERO

Krem szparagowy ze szparagami
i olejem koperkowym/wege
Asparagus cream with dill oil/wege
35,00

Tradycyjny chłodnik z botwinki z siekanym jajkiem/wege
A traditional cold beetroot soup with chopped egg/wege
34,00

Szparagi na kremie ziemniaczanym z cukinią, młodą
marchwią, pestkami słonecznika w słonym karmelu
i prażonymi kwiatami kaparowca/wege
*Asparagus on potato cream with zucchini
young carrots, sunflower seeds in salted caramel
and roasted caper flowers/wege*
54,00

Polędwica z dorsza ze szparagami, młodymi
warzywami, puree z zielonego groszku
i sosem maślanym
*Cod loin with asparagus, young vegetables,
green pea puree and butter sauce*
89,00

Stek z rostbefu Nambia ze szparagami z palonym masłem
i pieczonym ziemniakiem z kremem gruyere
*Nambia roast beef steak with asparagus
and baked potato with gruyere cream*
125,00

Dodatkowo, jako przystawka lub dodatek do innych dań:
Szparagi 200g z masłem i koperkiem/wege
Asparagus 200g with butter and dill /vege
38,00

**Nasze szparagi pochodzą z lokalnej wielkopolskiej uprawy
z którą współpracujemy od 16 lat**
*Our asparagus comes from local cultivation in Greater Poland
with whom we have been cooperating for 16 years*

MICHELIN
2023

