ŚWIĘTA, ŚWIĘTA…CHRISTMAS TIME

P R Z Y S T A W K A – A P P E T I Z E R

Śledź marynowany w cydrze kraftowym z pieczonym burakiem,
musem z tartym chrzanem, bazylią i olejem lnianym
Herring marinated in craft cider with roasted beetroot, grated horseradish
mousse, basil and linseed oil
59,00

Polędwica z karmazyna na warzywach julienne z majonezem
z wędzonego buraka i fermentowanym w winie ogórkiem
Redfish fillet on julienne vegetables with smoked beetroot
mayonnaise and wine-fermented cucumber
63,00

Z U P A – S O U P

Barszcz na naszym zakwasie z uszkami/wege
Borscht with "uszka" dumplings filled with boletes/wege
35,00

Zupa grzybowa z wiejską śmietaną i prażoną gryką
Mushroom soup with traditional sour cream
and toasted buckwheat
44,00

D A N I E G Ł Ó W N E – M A I N C O U R S E

Domowe pierogi z podgrzybkami, kapustą i okrasą z cebuli/wege
Homemade dumplings with boletes and cabbage/wege
66,00

Filet z karpia królewskiego z kremem z wędzonego ziemniaka,
marynowaną gorczycą i kapustą z podgrzybkami
Royal carp fillet with smoked potato cream, pickled mustard seeds
and cabbage with bay bolete mushrooms
104,00

Łosoś pacyficzny z kluskami ziemniaczanymi z ricottą, maślanym jarmużem
z prażonymi migdałami i sosem z pieczonej papryki z anyżem
Pacific salmon with potato and ricotta dumplings, buttery kale with toasted
almonds and roasted pepper sauce with anise
109,00

D E S E R – D E S S E R T

Piernik z kremem z gorzkiej czekolady
i wiśniami opitymi nalewką od Smarducha
Gingerbread with bitter chocolate cream
and cherries soaked in Smarduch liqueur
39,00