

FIRST FLOOR

— RESTAURANT —

Letnie SMAKI

SUMMER FLAVORS

PRZYSTAWKI / STARTERS

Chrupiące owoce morza – kalmar Humboldta, krewetki, czosnek, chilli, natka pietruszki, marynowana rzodkiew, sos sweet chilli

39 PLN

Crispy seafood – Humboldt squid, shrimp, garlic, chilli, parsley, pickled radish, sweet chilli sauce

Allergeny / Allergens: 3, 5, 7, 12

Carpaccio wołowe z marynowanymi szparagami i płatkami Grana Padano

57 PLN

Beef carpaccio with marinated asparagus and Grana Padano flakes

Allergeny / Allergens: 1, 7, 14

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Sandacz z młodymi ziemniakami

54 PLN

i szparagami, sos winno-maślany

Pike-perch with new potatoes, asparagus and a white wine butter sauce

Allergeny / Allergens: 4, 6, 11

Pierś z kurczaka w chrupiącej skórce z kością, z musem batatowym, marynowanym kalafiorem oraz sałatką z kopru włoskiego i kiszzonej truskawki (fenkuł)

56 PLN

Bone-in chicken breast with crispy skin, sweet potato purée, pickled cauliflower, and fennel salad with fermented strawberry

Allergeny / Allergens: 4, 7, 9, 11, 14

DESER / DESSERT

Mrożone maliny z pudrem limonkowym i koglem-moglem

28 PLN

Frozen raspberries with lime powder and eggnog cream

Allergeny / Allergens: 14