







# Szef Kuchni poleca

Chef de cuisine recommends / Spezialitäten des Chefs


## Przystawka Starter / Vorspeise

Sałatka z sarną   39 PLN  
Rukola / dymka / dressing z czarnej porzeczki i miodu / marynowana dynia  
*Salad with deer | Arugula / spring onion / blackcurrant and honey dressing / marinated pumpkin*  
*Salat mit Reh | Rucola / Steckzwiebel / Dressing aus schwarzen Johannisbeeren und Honig / mariniertes Kürbis*

## Zupa Soup / Suppe

Krem z pasternaku   18 PLN  
Espuma z naci pietruszki / orzechy włoskie / pestki słonecznika  
*Creamy parsnip soup | Parsley foam / walnuts / sunflower seeds*  
*Cremige Pastinakensuppe | Petersiliengrün-Espuma / Walnüsse / Sonnenblumenkerne*

## Danie główne Main course / Hauptgericht

Dorsz gotowany  41 PLN  
Mus z buraka i chrzanzu / brokuł / salsa pomidorowa  
*Boiled cod | Beetroot and horseradish mousse / broccoli / tomato salsa*  
*Gekochter Dorsch | Rote-Bete-Meerrettich-Mousse / Brokkoli / Tomatensalsa*

Bavette 41 PLN  
Krokiet maślany / brukiew / zasmażana kapusta z gorczycą / demi glace  
*Bavette | Butter croquette / swede / fried cabbage with mustard / demi-glace*  
*Bavette | Butterkrokette / Kohlrübe / gebratener Kohl mit Senf / Demi-Glace*

## Deser Dessert / Nachspeise

Tost francuski  15 PLN  
z karmelizowanymi owocami  
*French toast | with caramelised fruits*  
*Französischer Toast | mit karamellisierten Früchten*