

JESIENÍ menu 170 pln / osoba (pers.)

PIRENEJE

kolorowe sałaty z dodatkiem sosu vinegrette serwowane z rożkami z szynki wypełnionymi sałatką jarzynową

colourful lettuce with vinaigrette dressing served with ham cones filled with vegetable salad

OSAKA

pulpeciki wołowo-wieprzowe w kremowym sosie charakteryzowanym borowikiem z brukselką, dynią oraz orzechami włoskimi

beef and pork meatballs in a creamy sauce with porcini mushrooms served with brussels sprouts, pumpkin and walnuts

TROMSO

stripsy z jesiennego dorsza wędrującego w chrupiącej panierce ułożone na frytkach, serwowane z dipem ziołowo – czosnkowym

autumn cod strips in a crispy batter served on chips, with a herb and garlic dip

RODOS

pikantny ser feta zapieczony wspólnie z warzywami ogrodowymi w pergaminowej kieszonce

spicy feta cheese baked together with garden vegetables in a parchment pocket

PETERSBURG

klasyczne pierożki z nadzieniem serowo – ziemniaczanym w okrasie z guanciale oraz szalotki w towarzystwie kwaśnej śmietany

classic dumplings with cheese and potato filling, topped with guanciale and shallots, accompanied by sour cream