

JESIEN menu 260 pln / osoba (pers.)

- OPUS** bukiet kolorowych sałat serwowany z grillowaną polędwiczką drobiową, dynią razem owinięte w prosciutto di parma w towarzystwie świeżych fig oraz sosu cesare
- a bouquet of colourful salads served with grilled chicken tenderloin, pumpkin wrapped in prosciutto di Parma, accompanied by fresh figs and Caesar sauce
- ADYGA** eskalopki z polędwicy wołowej z brokułkami bimmi, krokietkami ziemniaczano – serowymi w sosie gorgonzola
- beef tenderloin escalopes with broccoli, potato and cheese croquettes in gorgonzola sauce
- GIBRALTAR** pierożki z nadzieniem z piersi kaczki, sera pecorino oraz suszonych pomidorów ułożone na kaszy bulgur z bocznikami, chilli oraz pieczarkami
- dumplings stuffed with duck breast, pecorino cheese and sun-dried tomatoes served on bulgur wheat with oyster mushrooms, chilli and mushrooms
- JURA** pieczony filet łososia atlantyckiego ułożony na bazyliowym pesto w towarzystwie brukselki z chrupiącym bekonem
- baked atlantic salmon fillet on basil pesto accompanied by brussels sprouts with crispy bacon
- OSTIN** pieczone w piecu skoki królicze przyprawione majerankiem serwowane z gołąbkami wypełnionymi nadzieniem z chrzanu, marchwi oraz ziemniaczków w kremowym sosie pieczarkowym
- oven-baked rabbit legs seasoned with marjoram, served with stuffed cabbage rolls filled with horseradish, carrot and potato filling in a creamy mushroom sauce



SAINT TROPEZ

mule w sosie z białego wina z czosnkiem, pietruszką, chilli i masłem serwowane z chrupiącymi grzankami

mussels in white wine sauce with garlic, parsley, chilli and butter, served with crispy croutons