

ZIMA **menu 260 pln / osoba (pers.)**

MONSUN

szaszлык jagnięcy na krokietach falafel z ciecierzycy podany z dipem jogurtowo – tahini

lamb shashlik on falafel croquettes made from chickpeas, served with a yoghurt and tahini dip

MARSYLIA

liście kolorowych chrupiących sałat z sosem vinegrette, gruszką, serem roquefort oraz borowikami udekorowane orzechami włoskimi

leaves of colourful crispy lettuce with vinaigrette dressing, pear, Roquefort cheese and porcini mushrooms, garnished with walnuts

GARDA

filet z sandacza jeziornego owinięty we wstęgę bekonu ułożony na purre wasabi dekorowany kurkami

lake pike-perch fillet wrapped in bacon ribbon, served on wasabi purée and decorated with chanterelles

BATORY

panierowany sznycel wieprzowy ułożony na zasmażanej kapuście z wędzoną śliwką w akompaniamencie ziemniaczków zapieczonych z dipem serowym

breaded pork schnitzel served on fried cabbage with smoked plums accompanied by baked potatoes with cheese dip

ELBRUS

gołąbki faszerowane jagnięciną oraz ryżem serwowane w towarzystwie sosu chrzanowego oraz sałatki buraczano – dyniowej

stuffed cabbage rolls with lamb and rice served with horseradish sauce and beetroot and pumpkin salad



CANNES

chrupiące krewetki w panko ułożone na grillowanych warzywach w maślanym sosie
beurre blanc

crispy panko-crusted prawns served on grilled vegetables in a buttery
beurre blanc sauce