

ZIMA menu **390 pln / osoba (pers.)**

DUERO

pieczone żebro wołowe w sosie własnym ułożone na zielonych ziemniaczkach country w towarzystwie pieczonej papryki wypełnionej kaszą kuskus z kiszonymi warzywami

roasted beef ribs in their own sauce served on herb potatoes country style, accompanied by roasted peppers stuffed with couscous and pickled vegetables

NARWIK

smażony filet z dorsza atlantyckiego opleciony kataifi z sosem szafranowym serwowany w towarzystwie pierożków z fenkułem oraz krewetkami

fried atlantic cod fillet wrapped in kataifi with saffron sauce served with fennel dumplings and prawns

VEGAS

homar z grilla w sosie bisque na chrupiących kolorowych warzywach al dente

grilled lobster in bisque sauce on crispy colourful vegetables al dente

WOŁGA

bukiet kolorowych, chrupiących liści sałat z wędzonym łososiem dekorowanym kawiozem antonius w kremowym koperkowym sosie aioli

a bouquet of colourful, crispy salad leaves with smoked salmon garnished with antonius caviar in a creamy dill aioli sauce

UMBRIA

buraki pieczone z serem kozim w pergaminowej sakiewce serwowane z pitą z ciasta filo wypełnioną szpinakiem, boczkiem oraz borowikami

roasted beetroot with goat's cheese in a parchment pouch, served with filo pastry pita filled with spinach, bacon and porcini mushrooms

TYROL

wytrawny strudel wypełniony nadzieniem z gęsiną oraz kiszanej kapusty podany z konfiturą z żurawiny, sałata z rukoli, owczego sera pecorino, pieczarkami i orzeszkami pinii

savoury strudel filled with goose meat and sauerkraut, served with cranberry jam, rocket salad, pecorino sheep's cheese, mushrooms and pine nuts