

**Szef kuchni poleca
„Czas na kurki”
The Executive Chef recommends
”Time for chanterelle mushrooms”**

Przystawka / Starter

30 pln

Tarta z kurkami, wędzonym owczym serem i roszponką,
podana z bio olejem z ostropestu

*Chanterelle mushrooms tart, smoked sheep's cheese
and lamb's lettuce served with bio milk thistle oil*

Zupa / Soup

21 pln

Rosół z kurkami i maślanymi kluskami
Traditional Polish broth with chanterelle mushrooms and butter dumplings

Danie główne / Main dish

65 pln

Pieczeń cielęca w kremowym kurkowym sosie,
podana z ziemniaczanym strudlem i młodymi warzywami

*Roast veal with creamy chanterelle mushrooms sauce
served with potato strudel and young vegetables*

Deser / Dessert

22 pln

Wybór lodów z sezonowymi owocami
Selection of ice cream with seasonal fruit

