

**Szef kuchni poleca
„Wiosna”
The Executive Chef recommends
”Spring”**

Przystawka / Starter

23 pln

Chrupka sałatka wiosenna z wędzonym pstrągiem, bio olejem dyniowym, przepiórczym jajem i pudrem rydzowym

Crunchy spring salad with smoked trout, bio pumpkin oil, quail egg and camelina powder

Zupa / Soup

19 pln

Krem z kolorowej boćwiny z serem mascarpone

Cream of chard with mascarpone cheese

Danie główne / Main dish

59 pln

Skoki z królika w sosie Dijon z młodą marchewką, groszkiem, ziemniakami i sałatką z ogórka małosolnego

Rabbit leg in Dijon sauce with young carrots, peas, potatoes and sour cucumber salad

Deser / Dessert

20 pln

Tarta z semifreddo rabarbarowym i musem z rabarbaru i gruszki

Tart with rhubarb semifreddo and rhubarb and pear mousse

