

ŚWIĄTECZNE MENU SPECJALNE

Szefa Kuchnia

ŚWIĄTECZNY ŚLEDZIK Z HAL MIROWSKICH

marynowany w oleju lnianym z miodem i musztardą, na sałatce ziemniaczanej z musem z zielonego jabłka i rukwią wodną

HERRING MARINATED IN LINSEED OIL WITH HONEY AND MUSTARD, ON POTATO SALAD WITH GREEN APPLE MOUSSE AND WATERCRESS

34.90 PLN



WEGAŃSKI BARSZCZ CZERWONY

ze świeżym majerankiem i uszkami z kapustą i grzybami
Smakuje jak na świętach u babci!

VEGAN RED BORSHCHT WITH MUSHROOMS DUMPLINGS

29.90 PLN



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYPAMI

podane z okrasą z cebuli, pudrem z borowików i majonezem truflowym. Ręcznie lepione, świeże, jak u mamy!

POLISH DUMPLINGS "PIEROGI" SERVED WITH ONION GARNISH, BOLETUS POWDER AND TRUFFLE MAYONNAISE

39.90 PLN



NOGA Z KACZKI CONFIT

na musie kawowym z czosnkiem, blanszowanym szpinakiem, pieczoną dynią z rozmarynem i francuskimi ziemniakami

DUCK LEG CONFIT, ON COFFEE MOUSSE WITH GARLIC, BLANCHED SPINACH, BAKED PUMPKIN WITH ROSEMARY AND FRENCH POTATOES

79.90 PLN



Christmas cocktail

GIN BEEFEATER | MARTINI RUBINO
SOK Z MANDARYNKI | CZERWONY PYŁ
SYROP CYNAMONOWY | SYROP CUKROWY

...ukryty magicznie w świątecznej bombce!

39.90