



16
STOŁÓW
RESTAURACJA L...

MIEJSCE
INSPIRACJI

Menu świąteczne */Christmas menu/*



**Karp w galarecie z jajem przepiórczym, jabłkiem z majerankiem,
piklami z selera, chrzanowym serkiem i kiszoną cytryną**
*/Carp in jelly with quail egg, apple with marjoram, celery pickles, horseradish cheese
and pickled lemon/
- 27,00 zł -*

**Barszcz czerwony z pierogami z kapustą i grzybami, kiszonym
burakiem w żelu, fermentowanym czosnkiem, świeżym majerankiem
i suską sechlońską**
*/Beetroot soup with dumplings with sour cabbage and mushrooms, pickled beetroot in gel,
fermented Garlic, fresh marjoram and prune/
- 19,00 zł -*



**Filet z pstrąga z ciepłą sałatką z zimowych warzyw korzeniowych,
podany na musie z pieczonej kapusty w pomidorach oraz jarmużem
w śmietanie z żurawiną**
*/Fillet of trout with warm salad with winter vegetables, sitting on mousse with roasted
cabbage in tomatoes and kale in cream with cranberry/
- 34,00 zł -*



**Ciastko makowe z kokosowym ptasim mleczkiem, galaretką z pigwy,
musem z pieczonych jabłek i sokiem z granatu**
*/Poppy cake with coconut bird's milk, quince jelly, mousse with roasted apples
and pomegranate juice/
- 19,00 zł -*

Życzymy smacznego!

