SZEF KUCHNI POLECA

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

CHEF'S SPECIAL

Krem ze szparagów / piklowane szparagi / palone masło / żółtko 1,2,7

Spargelcremesuppe / eingelegter Spargel / braune Butter / Eigelb

Cream of asparagus soup / pickled asparagus / brown butter / egg yolk

28 zł

Panierowane szparagi / sos holenderski / jajko mollet /szczypiorek 1,2,7

Panierter Spargel / Sauce Hollandaise / Pochiertes Ei / Schnittlauch

Panko crusted asparagus / hollandaise sauce / mollet egg / chives

34 zł

Polędwiczka wieprzowa / szynka parmeńska / szparagi / sos holenderki / kalafior 1,2,7

Schweinefilet / Parmaschinken / Spargel / Sauce hollandaise / Blumenkohl

Pork tenderloin / parma ham / asparagus / hollandaise sauce / cauliflower

52 zł

Alergeny / Nahrungsallergene / allergens:
1 jaja / Eier / eggs
2 gluten / Gluten / gluten
3 orzechy / Nüsse / nuts
4 owoce morza, mięczaki / Meeresfrüchte, Weichtiere / seafood, molluscs
5 seler / Sellerie / celery
6 musztarda / Senf / mustard
7 mleko / Milch / milk

Slow Food

Żółty Przewodnik Gault&Millau Polska 2019

Dziedzictwo Kulinarne Pomorze Zachodnie

Ceny zawierają VAT. Ceny nie obejmują obsługi. 10% napiwek doliczany jest do rachunku przy obsłudze grup 6-osobowych i większych.
Prices including VAT. Service charge not included. For groups of 6 or more persons, 10% gratuity will be added to Your receipt.