



KUCHNIA POLSKA

MENU

Menu I

PRZYSTAWKA:

Wątróbka cielęca,
serwowana na chrupiącym,
palonym chlebie, podana
wraz z musem z jeżyn.

DANIE GŁÓWNE:

Domowe pierogi
z nadzieniem
z regionalnej kaszanki
połączonej z lekkim,
orzeźwiającym musem
z roketnika.

DESER:

Domowy miodownik,
przełożony aksamitnym
kremem.

99 zł
brutto / osoba.

Menu II

ZUPA:

Aromatyczny rosół
na bazie halibuta
delikatnie doprawiony
ziłami i warzywami.

DANIE GŁÓWNE:

Domowe pierogi
z nadzieniem
z regionalnej kaszanki
połączonej z lekkim,
orzeźwiającym musem
z roketnika.

DESER:

Domowy miodownik,
przełożony aksamitnym
kremem.

99 zł
brutto / osoba.