

Sezon na kurki

Chanterelle menu

Zupa krem z podwędzanych kurek 28 PLN

z tymiankiem i oliwą truflową ^{V, 1,6,7,8}

Smoked chanterelle velout with thyme cream and truffle oil

Ragout kurkowe z natką pietruszki, 35 PLN

zapieczone z serem Szafir, podane z grzanką czosnkową ^{V, 1,3,7,8}

Braised chanterelle ragout with fresh parsley, baked with Szafir cheese, served with a garlic baguette

Tatar z kurkami, podsuszanymi pomidorami, 28 PLN

lubczykiem i masłem kaparowym ^{V, 1,3,6,7,8}

Tartar with chanterelles and dried tomatoes, lovage and caper butter

Stek z polskiej polędwicy z ragout 115 PLN

kurkowym, tęczowa marchewka, młode ziemniaki ^{1,6,7,8,12}

Polish beef tenderloin with chanterelle ragout, rainbow carrots, French potatoes

Garganelli z kurkami, pomidorkami 48 PLN

i szpinakiem ^{V, 1,3,6,7,8}

Garganelli pasta with sauteed chanterelle, tomatoes and spinach

REKOMENDACJE SOMMELIERA

/ SOMMELIER RECOMMENDS



Montes Reserva Chardonnay, Chile 29 PLN 149 PLN

Borgundi Cabernet Franc Petreny, Hungary 32 PLN 160 PLN

Woodthorpe Syrah Te Mata Estate, New Zealand 42 PLN 220 PLN

1 gluten, 2 skorupiaki, 3 jaja, 4 ryby, 5 orzeszki ziemne, 6 soja, 7 białko mleka i laktoza, 8 orzechy, 9 seler, 10 gorczyca, 11 nasiona sezamu, 12 łubin.

V danie wegetariańskie, P danie z wieprzowiną, R danie regionalne.

1 gluten, 2 shellfish, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soya, 7 milk protein and lactose, 8 nuts, 9 celery, 10 charlock, 11 sesame seeds, 12 lupin.

V vegetarian course, P contains pork, R local dish.

All prices include VAT at the current rate / Wszystkie ceny zawierają podatek VAT zgodnie z aktualną stawką. Za dostarczenie zamówienia do pokoju zostanie doliczona do Państwa rachunku opłata w wysokości 22 PLN.

Should you prefer to place order in your room, delivery fee of 22 PLN will be charged to your room account.