

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

Zupa grzybowa z pieczonym dorszem i kwaśną śmietaną

Wild mushroom soup with poached cod

35 PLN

Terrina wieprzowa z piklami i musztardą

Pork terrine with pickles and French mustard

28 PLN

Babka ziemniaczana z ragout grzybowym 🌿

Potato cake with mushroom ragout

45 PLN

Gic z jagnięca z purée ziemniaczanym, pieczonymi
warzywami i sosem z ciemnego piwa

Shank of lamb with potato purée, roasted autumn vegetables
and dark beer sauce

68 PLN

Tarta czekoladowa z duszonymi gruszkami
w czerwonym winie 🌿

Chocolate tart with red wine poached pear

25 PLN

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych. Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu.

Za dostarczenie zamówienia do pokoju zostanie doliczona do Państwa rachunku opłata w wysokości 18 PLN.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku.

W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata serwisowa zostanie usunięta.

Menu dostępne od 12:00.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT.

Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements.

The list of allergens is available from our staff. Should you prefer to place order in your room, delivery fee of 18 PLN will be charged to your room account.

A 12,5% service charge will be added to the each bill.

The service charge is voluntary. Please let us know if you wish to have it removed from your bill.

The menu is available from 12:00.

🌿 dania wegetariańskie. Zapytaj o dostępne dania wegańskie.

🌿 vegetarian dishes. Ask for available vegan options.

