

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

**Sałatka z pieczonego buraka
z serem kozim i dressingiem figowym 🌿**
Roasted beetroot salad with goat cheese and fig dressing
34 PLN

**Smażona kaszanka podana na maślanym brioche
z piklowaną cebulą i jabłkiem**
Black pudding served with brioche, pickled onion and apple
32 PLN

Tradycyjny kapuśniak na wędzonce
Traditional cabbage soup cooked on smoked ribs
32 PLN

**Wolno duszone żebro wołowe podane z chrzanowym
purée ziemniaczanym i zimowymi warzywami**
Slowly braised beef rib served with horseradish potato purée
and winter vegetables
65 PLN

Filet z dorsza skrei z pieca, duszone vongole i sos maślany
Skrei fish fillet with vongole and butter sauce
78 PLN

Tarte tatin z lodami i palonym masłem 🌿
Tarte tatin with ice cream and brown butter
26 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 p.m.

🌿 dania wegetariańskie. Zapytaj o dostępne dania wegańskie.

