



**SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU SERWOWANEGO 3 DANIOWEGO**  
LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN THREE COURSE MENU

**MENU 1**

**CARPACCIO WOŁOWE PODANE Z RUKOLĄ I SOSEM MUSZTARDOWYM**  
BEEF CARPACCIO SERVED WITH RUCOLA AND MUSTARD SAUCE

**ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM, SŁODKIM ZIEMNIAKIEM I MUSEM CYTRYNOWYM**  
POACHED SALMON WITH SPINACH, SWEET POTATO AND LEMON MOUSSE

**CRÈME BRÛLÉE Z CHRUPIAĆCYM CIASTKIEM MIODOWYM I SORBETEM Z TRUSKAWEK**  
CRÈME BRÛLÉE WITH CRUNCHY HONEY CAKE AND SORBET OF STRAWBERRIES

CENA: 180 PLN/OS.

**MENU 2**

**TATAR Z TUŃCZYKA Z ZIELONYM GROSZKIEM, AWOKADO I IMBIREM KANDYZOWANYM**  
TUNA TARTAR WITH GREEN PEAS, AVOCADO AND CANDIED GINGER

**POLĘDWICA WOŁOWA Z GRZYBAMI, MARCHEWKĄ GLAZUROWANĄ, PURÉE Z CEBULI I TRUFLĄ**  
BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS, GLAZED CARROTS, ONION PURÉE AND TRUFFLE

**GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI Z MIĘTY**  
HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

CENA: 190 PLN/OS.

**MENU 3**

**GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SAŁATKĄ KUSKUS, POMIDORAMI I GRZANKĄ PSZENNĄ**  
GRILLED OCTOPUS WITH COUSCOUS SALAD, TOMATO AND WHEAT TOAST

**SANDACZ Z SOSEM Z PIETRUSZKI I SELERA Z GRILLOWANĄ WŁOSKĄ KAPUSTĄ I OLIWĄ**  
PIKEPERCH WITH A SAUCE OF PARSLEY AND CELERY WITH GRILLED ITALIAN CABBAGE AND OLIVE OIL

**CZEKOLADOWA TARTINKA Z JABŁKIEM I SŁONYMI LODAMI KARMELOWYMI**  
CHOCOLATE TARTINE WITH APPLE AND SALTY CARAMEL ICE-CREAM

CENA: 200 PLN/OS.

**MENU 4**

**BUKIET Z SAŁAT Z KOZIM SEREM, PASTĄ OLIWNAJ I MALINOWYM WINEGRETEM**  
MIXED SALAD LEAVES WITH GOAT'S CHEESE, OLIVE PASTE AND RASPBERRY VINAIGRETTE

**POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ROZMARYNOWYM Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I WARZYWAMI**  
PORK SIRLOIN IN ROSEMARY SAUCE WITH POTATO PURÉE AND VEGETABLES

**GORĄCY STRUDEL GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM I LODAMI Z CYNAMONU**  
HOT PEAR STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM

CENA: 180 PLN/OS.



#### MENU 5

**MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z KACZĄ WĄTRÓBKĄ, SOSEM MUSCOVADO I ZIELONYM JABŁKIEM**

SAINT-JACQUES WITH DUCK LIVER, MUSCOVADO SAUCE AND GREEN APPLE

**FILET Z OKONIA MORSKIEGO Z MUSEM Z JABŁKA, KREWETKĄ I SOSEM KOPERKOWYM**

FILLET OF SEA BASS SERVED WITH APPLE MOUSSE, SHRIMP AND DILL SAUCE

**TARTA GRUSZKOWA PODANA Z LODAMI Z GORGONZOLI**

PEAR TART SERVED WITH GORGONZOLA ICE-CREAM

CENA: 200 PLN/OS.

#### MENU 6

**TATAR Z PSTRĄGA Z KAWIOMEM Z TROCI, RYBNYM BULIONEM Z KOPREM I CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ**

TROUT TARTARE WITH BULL TROUT CAVIAR, FISH BROTH WITH DILL AND CRISPY CROUTONS

**PIERŚ Z KACZKI Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, PURÉE Z PIETRUSZKI I SOS Z GORCZYCY**

DUCK BREAST WITH PICKLED RED CABBAGE, ROOT PARSLEY PURÉE AND MUSTARD SAUCE

**PIANKA MLECZNA Z BISZKOPTEM ORZECHOWO MIGDAŁOWYM I LODAMI CZEKOLADOWYMI**

MILK MOUSSE WITH NUT AND ALMOND SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE ICE-CREAM

CENA: 190 PLN/OS.

#### MENU 7

**DROBNO SIEKANA WOŁOWINA Z ŻÓŁTKIEM, TRUFLĄ, SOSEM GUACAMOLE I LIŚĆMI MUSZTARDOWCA**

FINELY CHOPPED BEEF WITH EGG YOLK, TRUFFLE, GUACAMOLE SAUCE AND MUSTARD LEAVES

**TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSJĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ**

BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

**DOMOWA SZARLOTKA Z JABŁEK GRANNY SMITH Z CYNAMONEM I LODAMI RUMOWYMI**

HOME-MADE APPLE PIE WITH CINNAMON AND ICE-CREAM OF RUM

CENA: 190 PLN/OS.

#### MENU 8

**ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOLENDRZE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CZARNYM KAWIOMEM**

SALMON MARINATED IN CORIANDER WITH SOUR CREAM AND BLACK CAVIAR

**PIERŚ Z BAŻANTA Z KASZANKĄ, JABŁKIEM, GRUSZKĄ, LISTKAMI BRUKSELKI I ZIMOWYMI SZPARAGAMI**

BREAST OF PHEASANT WITH BLACK PUDDING, APPLE, PEAR, BRUSSELS SPROUT LEAVES AND ASPARAGUS

**DESER CZEKOLADOWY Z MUSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I LODAMI MALINOWYMI**

CHOCOLATE DESSERT WITH BLACK CURRANT MOUSSE AND RASPBERRY ICE-CREAM

CENA: 190 PLN/OS.

#### MENU 9

**MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z SOSEM SOJOWYM, CYTRUSAMI KANDYZOWANYMI I GRANOLĄ**

SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH SOY SAUCE, CANDIED CITRUS FRUIT AND GRANOLA

**FILET Z JELENIA Z PUDREM GRZYBOWYM, SZPINAKIEM I SOSEM Z LUKRECJI**

FILLET OF VENISON WITH MUSHROOM POWDER, SPINACH AND LIQUORICE SAUCE

**ŚLIWKOWY NUGAT W PIERNIKOWYCH AROMATACH**

NOUGAT OF PLUM IN GINGERBREAD AROMAS

CENA: 200 PLN/OS.

**WSZYSTKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ PIECZYWO, MASŁO ORAZ NAPOJE: WODA, KAWA I HERBATA**

ALL SET INCLUDE BREAD, BUTTER AND BEVERAGES: WATER, COFFEE AND TEA



**SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU SERWOWANEGO 4 DANIOWEGO**  
LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN FOUR COURSE MENU

**MENU 1**

**MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z SOSEM SOJOWYM, CYTRUSAMI KANDYZOWANYMI I GRANOLĄ**  
SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH SOY SAUCE, CANDIED CITRUS FRUIT AND GRANOLA

**AKSAMITNY KREM ZIEMNIACZANY Z SOCZEWICĄ, ESTRAGONEM I GRZANKAMI**  
VELVETY CREAM OF POTATO WITH LENTILS, TARRAGON AND CROUTONS

**PIERŚ Z PERLICZKI Z BROKUŁAMI, SMARDZAMI, SKORZONERĄ I SOSEM GRZYBOWYM**  
BREAST OF GUINEA FOWL WITH BROCCOLI, MOREL, SCORZONERA AND MUSHROOM SAUCE

**CRÈME BRÛLÉE Z CHRUPIĄCYM CIASTKIEM MIODOWYM I SORBETEM Z TRUSKAWEK**  
CRÈME BRÛLÉE WITH CRUNCHY HONEY CAKE AND SORBET OF STRAWBERRIES

CENA: 230 PLN/OS.

**MENU 2**

**TERRINA Z KACZEJ WĄTRÓBKII Z GRUSZKĄ, FIGĄ, PIECZYWEM JOGURTOWYM I SOSEM Z MUSCOVADO**  
TERRINE OF DUCK LIVER WITH PEAR, FIGS, YOGURT BREAD AND SAUCE OF MUSCOVADO

**RAVIOLI Z SARNY PODANE ZE SPECKIEM**  
RAVIOLI WITH ROE DEER SERVED WITH SPECK

**TURBOT BAŁTYCKI Z CZERWONYM BURAKIEM I CIECIERZYCĄ SMAŻONĄ W CIEŚCIE**  
BALTIC TURBOT WITH BEETROOT AND FRIED CICER IN PASTRY

**TARTA GRUSZKOWA PODANA Z LODAMI Z GORGONZOLI**  
PEAR TART SERVED WITH GORGONZOLA ICE-CREAM

CENA: 240 PLN/OS.

**MENU 3**

**BUKIET Z SAŁAT Z KOZIM SEREM, PASTĄ OLIWNĄ I MALINOWYM WINEGRETEM**  
MIXED SALAD LEAVES WITH GOAT'S CHEESE, OLIVE PASTE AND RASPBERRY VINAIGRETTE

**DOMOWE TORTELLINI Z FOIE GRAS Z SOSEM COGNAC**  
HOME-MADE TORTELLINI WITH FOIE GRAS WITH COGNAC SAUCE

**POLĘDWICA WOŁOWA Z PORAMI, KARCZOCHAMI I SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU**  
BEEF TENDERLOIN WITH LEEKS, ARTICHOKE AND GREEN PEPPER SAUCE

**CZEKOLADOWA TARTINKA Z JABŁKIEM I SŁONYMI LODAMI KARMELOWYMI**  
CHOCOLATE TARTINE WITH APPLE AND SALTY CARAMEL ICE-CREAM

CENA: 240 PLN/OS.

**MENU 4**

**SAKIEWKI Z CARPACCIO WOŁOWEGO Z SEREM ZAGRODOWYM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI**  
BEEF CARPACCIO WITH CHEESE AND FRESH HERBS

**AKSAMITNY KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI I KURKAMI**  
VELVETY COURGETTE CREAM SOUP WITH CROUTONS AND CHANTERELLES

**DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI CONFIT I KAPARAMI**  
COD ROASTED WITH POTATOES CONFIT AND CAPERS

**DOMOWA SZARLOTKA Z JABŁEK GRANNY SMITH Z CYNAMONEM I LODAMI RUMOWYMI**  
HOME-MADE APPLE PIE WITH CINNAMON AND ICE-CREAM OF RUM

CENA: 230 PLN/OS.



#### MENU 5

**GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SAŁATKĄ KUSKUS, POMIDORAMI I GRZANKĄ PSZENNĄ**

GRILLED OCTOPUS WITH COUSCOUS SALAD, TOMATO AND WHEAT TOAST

**AKSAMITNY KREM Z ZIEMNIAKÓW I PORÓW Z CHRUPIĄCYM SPEKCIEM**

VELVETY CREAM OF POTATO AND LEEKS WITH CRUNCHY SPECK

**BIODRÓWKA JAGNIĘCA Z MUSEM SZPINAKOWYM, WĘDZONYM ZIEMNIAKIEM I PIECZONYM JABŁKIEM**

LAMB CHUMP WITH SPINACH MOUSSE, SMOKED POTATO AND BAKED APPLE

**PIANKA MLECZNA Z BISKOPTEM ORZECHOWO MIGDAŁOWYM I LODAMI CZEKOLADOWYMI**

MILK MOUSSE WITH NUT AND ALMOND SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE ICE-CREAM

CENA: 240 PLN/OS.

#### MENU 6

**TUŃCZYK W MARYNACIE Z LIMONKI I TRAWY CYTRYNOWEJ Z SOSEM Z SARDELI, CZOSNKU I ŚMIETANY**

TUNA MARINATED IN LIME AND LEMONGRASS WITH SAUCE OF ANCHOVIES, GARLIC AND CREAM

**AKSAMITNA ZUPA CHRZANOWA ZE SPEKCIEM**

VELVETY HORSERADISH CREAM WITH SPECK

**PIERŚ Z KACZKI Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, PURÉE Z PIETRUSZKI I SOS Z GORCZYCY**

DUCK BREAST WITH PICKLED RED CABBAGE, ROOT PARSLEY PURÉE AND MUSTARD SAUCE

**GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI Z MIĘTY**

HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

CENA: 230 PLN/OS.

#### MENU 7

**DROBNO SIEKANA WOŁOWINA Z SUSZEM Z ZIEMNIAKA, PIKANTNYM OWCZYM SEREM I CYTRYNĄ**

FINELY CHOPPED BEEF WITH DRIED POTATO, SPICY GOAT CHEESE AND LEMON ZEST

**PIKANTNY KREM POMIDOROWY Z BUNDZEM I OWOCAMI MORZA**

SPICY TOMATO CREAM SOUP WITH SHEEP CHEESE BUNDZ AND SHELLFISH

**TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSIĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ**

BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

**GORĄCY STRUDEL GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM I LODAMI Z CYNAMONU**

HOT PEAR STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM

CENA: 230 PLN/OS.

#### MENU 8

**ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOLENDRZE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CZARNYM KAWIOREM**

SALMON MARINATED IN CORIANDER WITH SOUR CREAM AND BLACK CAVIAR

**DOMOWE PIEROGI Z CZERWONEGO BURAKA Z CHRZANEM, ZIEMNIAKIEM I SEREM ZAGRODOWYM**

HOME-MADE DUMPLING OF BEETROOT STUFFED WITH HORSERADISH, POTATO AND FARMS CHEESE

**FILET Z JELENIA Z PUDREM GRZYBOWYM, SZPINAKIEM I SOSEM Z LUKRECJI**

FILLET OF VENISON WITH MUSHROOM POWDER, SPINACH AND LIQUORICE SAUCE

**DESER CZEKOLADOWY Z MUSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I LODAMI MALINOWYMI**

CHOCOLATE DESSERT WITH BLACK CURRANT MOUSSE AND RASPBERRY ICE-CREAM

CENA: 240 PLN/OS.

**WSZYSTKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ PIECZYWO, MASŁO ORAZ NAPOJE: WODA, KAWA I HERBATA**

ALL SET INCLUDE BREAD, BUTTER AND BEVERAGES: WATER, COFFEE AND TEA