



SEZONOWE MENU
SZEFA KUCHNI

Krem dyniowy z chili, kolendrą
i prażonymi pestkami dyni
*Pumpkin cream with chili, coriander
and roasted pumpkin seeds*

| 26,00 | vege

Spaghetti z dynią, pomidorem i parmezanem
w sosie śmietanowym z rozmarynem
*Spaghetti with pumpkin, tomato and parmesan
in a cream sauce with rosemary*

| 48,00 | vege

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym, ziemniakami puree,
pieczoną dynią i warzywami sezonowymi
*Pork tenderloin with chanterelle sauce, mashed potatoes,
roasted pumpkin and seasonal vegetables*

| 64,00 |

Szagówki z kurczakiem, kasztanową pieczarką i pieczoną dynią
w sosie winno-maślanym z tymiankiem
*Dumplings with chicken, mushroom and baked pumpkin
in wine-butter sauce with thyme*

| 54,00 |

Halibut na puree dyniowym z kardamonem, glazurowanymi
warzywami okopowymi i olejem z wędzonej papryki
*Halibut on pumpkin puree with cardamom,
glazed root vegetables and smoked paprika oil*

| 88,00 |

