





511 BAR & RESTAURANT POLECA:


PRZYSTAWKI

Pate z wątroby cielęcej/ jabłko, szalotka/ wędzone masło/ pieczywo 28 zł


 Pasta z białej fasoli/ gruszka/ grillowany por/
 kiszony przez nas burak/ placek z ciecierzycy 22 zł


ZUPY

 Bulion na pieczonych warzywach/ piklowana młoda
 cebulka/ sok z kiszzonego buraka/ warzywa/ kluski
lane 19 zł


 Krem z kiszzonego ogórka/ kompresowana dynia/
śmietana/ szynka wędzona 20 zł



DANIA GŁÓWNE

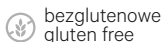
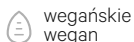
 Pstrąg (gospodarstwo rybne Cieślin)/ ekler/ krem
z ziemniaka i pora/ maślanka/ sałatka z kopru
włoskiego z miodem i bergamotką 49 zł

 Schab z dzika/ sos z serwatki i boczku/ puree
z wędzonego ziemniaka/ topinambur/ marchew/
kalarepa 68 zł

DESERY

 Ciastko pralinowe/ słonecznik/ czekolada/ mus
z borówki 24 zł

 Ciastko migdałowe/ lody chałwowe/ marakuja/
 limonka 22 zł



511 BAR & RESTAURANT RECOMMENDS:

A P P E T I Z E R S

- Veal liver pate/ apple/ shallot/ smoked butter/
bread 28 zł
- White bean paste/ pear/ grilled leek/ homemade
pickled beetroot/ chickpea pancake 22 zł

S O U P S

- Baked vegetable broth/ pickled spring onion/
pickled beetroot juice/ vegetables/ poured
noodles 19 zł
- Pickled cucumber cream soup/ compressed
pumpkin/ sour cream/ smoked ham 20 zł

M A I N C O U R S E S

- Trout (Cieślin fish farm)/ eclair/ potato and leek
cream soup/ buttermilk/ fennel salad with honey
and bergamot orange 49 zł
- Wild boar schnitzel/ whey and bacon sauce/
smoked potato puree/ Jerusalem artichoke/ carrot,
kohlrabi 68 zł

D E S S E R T S

- Praline biscuit/ sunflower seeds/ chocolate/
blueberry mousse 24 zł
- Almond biscuit/ halva ice cream/ passion fruit/
lime 22 zł