

PRZYSTAWKI I SAŁATY

TALERZ SERÓW	45.00
TALERZ WŁOSKICH WĘDLIN	45.00
SZPINAK Z KOZIM SEREM, GRUSZKĄ I ORZECHAMI NERKOWCA	29.00

ZUPA

ŻUREK Z GRZYBAMI I KIEŁBASKAMI BARANIMI	19.00
---	-------

DANIA GŁÓWNE

RAVIOLI FRESCHE GRANDE Z NADZIENIEM Z PIECZONEJ KACZKI z chili, w emulsji maślanej z szalwią	35.00
SPAGHETTI CARBONARA	31.00
CLUB SANDWICH	25.00

DESER

TARTA ŻURAWINOWA z parfait maślankowym	22.00
BEZA Z LIMONKOWO-MIĘTOWYM KREMEM MASCARPONE musem z zielonego groszku i salsą jagodową	20.00

OPŁATA ZA ROOM SERVICE 20.00 PLN

COLD APETISERS & SALADS

CHEESE SELECTION	45.00
ITALIAN CURED MEAT SELECTION	45.00
SPINACH WITH GOAT CHEESE, PEAR AND CASHEW NUTS	29.00

SOUP

SOUR RYE SOUP WITH MUSHROOMS AND MUTTON SAUSAGES	19.00
---	-------

MAIN DISHES

RAVIOLI FRESCHE GRANDE WITH ROAST DUCK FILLING with chili in butter emulsion with sage	35.00
SPAGHETTI CARBONARA	31.00
CLUB SANDWICH	25.00

DESERT

CRANBERRY TART with buttermil parfait	22.00
MERINGUE WITH MASCARPONE-LIME CREAM WITH MINT green peas mousse, blueberries salsa	20.00

ROOM SERVICE CHARGE 20.00 PLN