

CHEF'S SPECIAL *Menu*

ZUPA/SOUP

32 PLN **KREMOWA ZUPA DYNIOWA Z AROMATYCZNĄ OLIWĄ DYNIOWĄ I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI/**
CREAMY PUMPKIN SOUP WITH AROMATIC PUMPKIN SEED OIL AND ROASTED PUMPKIN SEEDS

DANIA GŁÓWNE/MAIN COURSE

58 PLN **PAPPARDELLE W AKSAMITNYM SOSIE ŚMIETANOWO-BOROWIKOWYM Z PŁATKAMI PARMEZANU/**
PAPPARDELLE IN A VELVETY CREAMY PORCINI MUSHROOM SAUCE, FINISHED WITH PARMESAN SHAVINGS

84 PLN **AROMATYCZNE RAGOUT Z JELENIA Z BOROWIKAMI, PODANE Z TRADYCYJNYM PAMPUCHEM I KWAŚNĄ ŚMIETANĄ/**
AROMATIC VENISON RAGOUT WITH PORCINI MUSHROOMS, SERVED WITH A TRADITIONAL STEAMED DUMPLING AND SOUR CREAM

DESER/DESSERT

32 PLN **CZEKOLADOWE CIASTO Z SOCZYSTYMI WIŚNIAMI/**
ACHOCOLATE CAKE WITH JUICY CHERRIES

***PRZY OBSŁUDZE GRUP POWYŻEJ 5 OSÓB DOLICZONA ZOSTANIE OPŁATA SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10% RACHUNKU/**
10% SERVICE CHARGÉ WILL BE ADDED FOR GROUPS ABOVE 5 PERSONS

