

PRZYSTAWKI

STARTERS



ROLADKA Z OŚCYPKA
REGIONAL CHEESE ROULADE



TATAR WOŁOWY
BEEF SIRLOIN TARTARE



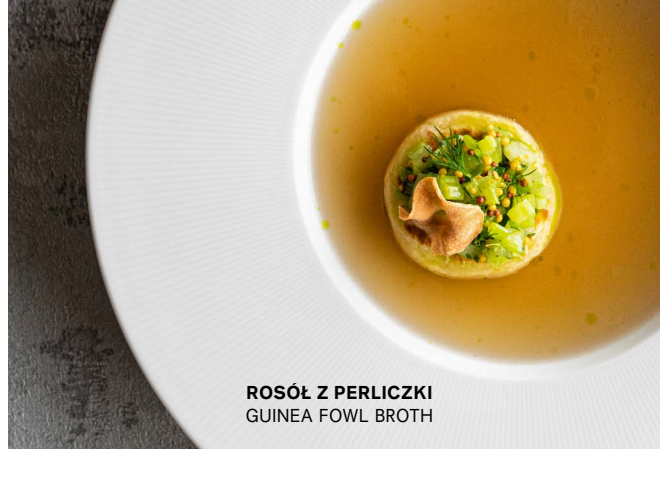
PSTRAGMARINATED TUNA
TROUT



PANIEROWANY OŚCYPEK
BREADED REGIONAL CHEESE

ZUPY

SOUPS



ROSÓŁ Z PERLICZKI
GUINEA FOWL BROTH



KREM Z DYNI
PUMPKIN CREAM



RAMEN Z KIMCHI
RAMEN WITH KIMCHI



GÓRALSKI RAMEN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES



PIECZONY KALAFIOR
BAKED CALIFLOR



KREWETKI
PRAWNS



STEK Z POŁEWDWICY WOŁOWEJ
SIRLOIN



ŁOŚOŚ KONFITOWANA W OLIWIE CYTRYNOWEJ
CONFITTED SALMON IN LEMON OIL



PIEROGI Z RYDZAMI
DUMPLING WITH SEASONES



STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANEGO
DRY AGED ENTRECOTE STEAK



RISOTTO



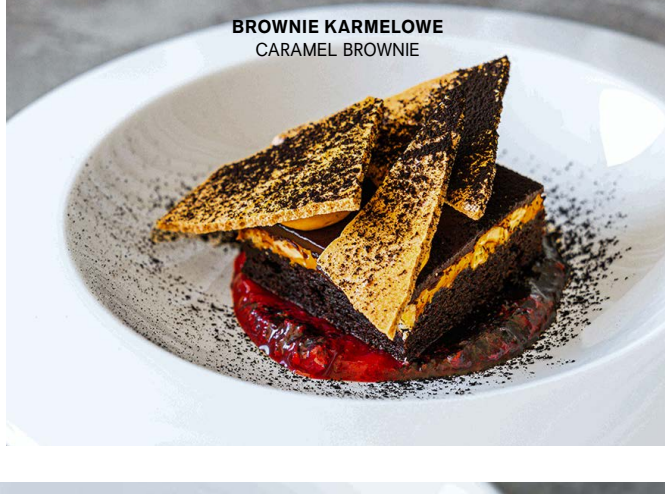
POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WIŚNIOWYM
BEEF CHEEKS IN CHERRY SAUCE

DESERY

DESSERTS



TARTELETKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ
TARTLET WITH WHITE CHOCOLATE



BROWNIE KARMELOWE
CARAMEL BROWNIE



SERNIK NOWOJORSKI
NEW YORK CHEESECAKE