



menu

14-15.02—2020

HALICKA



AMOUS BOUCHE

Złoty Kawior z pstrąga ojcowskiego
Trout Golden Caviar from Ojców National Park

PRZYSTAWKA / STARTER

Pieczony seler / kolendra
Roasted celery / coriander

INTERMEZZO

Granita pomarańczowa
Orange granita

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Wołowina / figi / batat / kawa
Beef / figs / sweet potato / coffee

DESER / DESSERT

Czekolada / piernik / liczi / chili / yuzu
Chocolate / gingerbread / litchi / chili / yuzu

*Sto czterdzieści złotych
One hundred and forty zloty*

*Powyższe ceny zawierają VAT.
Above prices include VAT.*

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.

If you suffer from any food allergies please inform our waiting staff while ordering.





MENU WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN MENU

AMOUS BOUCHE

WEGE: Kawior owocowy
Vege: Fruit caviar

PRZYSTAWKA / STARTER

Pieczony seler / kolendra
Roasted celery / coriander

INTERRMEZZO

Granita pomarańczowa
Orange granita

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

WEGE: pieczony topinambur / kawa / figa
VEGE: roasted Jerusalem artichoke / coffee / fig

DESER / DESSERT

Czekolada / piernik / liczi / chili / yuzu
Chocolate / gingerbread / litchi / chili / yuzu

*Sto czterdzieści złotych
One hundred and forty zloty*

*Powyższe ceny zawierają VAT.
Above prices include VAT.*

Jeżeli cierpią Państwo na jakiegokolwiek alergię pokarmowe prosimy poinformować obsługę przy składaniu zamówienia.

If you suffer from any food allergies please inform our waiting staff while ordering.

