

**PRZYSTAWKI / STARTERS**

Torcik z buraka z kozim serem  
*Beetroot & goat cheese cake*

Mus z pstrąga z jajkiem przepiórczym podany na grzance  
*Trout mousse with quail egg served on toast*

Filet z indyka z sosem tatarskim i kielkami  
*Turkey breast served with tartar sauce and sprouts*

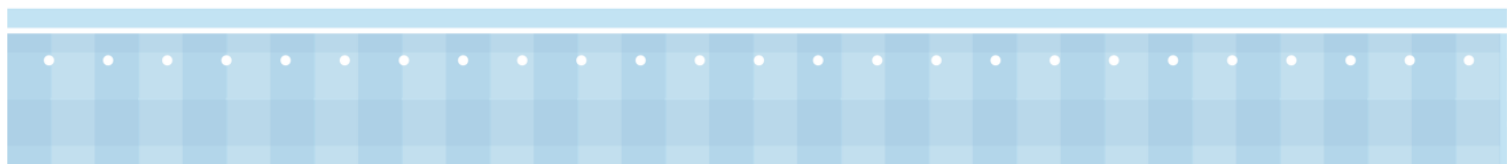
**ZUPY / SOUPS**

Rosół z kaczki  
*Duck stock*

Krem z dyni z paluchem chlebowym i szynką parmeńską  
*Cream of pumpkin soup served with finger bread and Parma ham*

Aksamitny krem z cebuli z prażonym bekonem  
*Creamy onion soup with roasted bacon*

Krem z grzybów leśnych  
*Cream of wild mushroom soup*



**DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES**

Polędwiczki wieprzowe w sosie z kurkami i purée ziemniaczanym  
*Pork tenderloin with wild mushroom sauce and mashed potatoes*

Polędwiczki wieprzowe w sosie śmietanowo-winnym z pomidorami koktajlowymi  
i chipsem z szynki parmeńskiej podane z purée ziemniaczanym  
*Pork tenderloin in a creamy white wine sauce with cherry tomatoes and Parma ham chips  
served with mashed potatoes*

Pierś z kaczki z agrestem i czerwonym winem podana z pieczonymi ziemniakami  
*Duck breast with gooseberry and red wine sauce served with baked potatoes*

Filet z łososia w sosie koperkowym podany z purée ziemniaczanym i brokułami  
*Salmon fillet with dill sauce served with mashed potatoes and broccoli*

Skok z królika w sosie śmietanowym z warzywami korzennymi oraz pieczonymi ziemniakami  
*Rabbit leg casserole with creamy sauce and spiced vegetables served with baked potatoes*

**DESERY / DESSERTS**

Kremówka krakowska Mistrza Cukierni Wierzynek  
*Wierzynek Confectionary Chef's treat - Cracow style cream puff cake*

Tort Sacher  
*Sacher cake*

Torcik z malinami i białą czekoladą  
*Raspberries and white chocolate gateau*

