



## Menu sezonowe

### PRZYSTAWKI:

#### **Plastry marynowanego łososia 42**

placek ziemniaczany | majonez koperkowy | pasta jajeczna  
z musztarda francuską | marynowane shimeji | szczypior | olej koperkowy (200 g)



GLUTEN FREE

#### **Półgęsek 46**

pierś z gęsi | dżem śliwkowy | marynowana dynia piżmowa | wędzony creme  
fraiche | chips z topinamburu | musztardowiec | puder z buraka  
(120 g)



### ZUPA

#### **Barszcz czerwony 19**

suszone owoce | majeranek | pasztecik z kapustą i grzybami  
(300 ml | 80g)

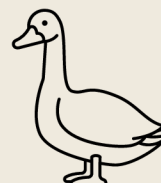


### DANIE GŁÓWNE

GLUTEN FREE

#### **Pierś z kaczki 67**

zapiekanka ziemniaczana | mus żurawinowy | puree z czerwonej kapusty |  
demi glace z jeżynami  
(200 g | 100 g | 20 g | 40 g | 20 g)



### DESER

GLUTEN FREE

#### **Złocisty Creme brulle 18**

macerowana czerwona porzeczka | syrop z czarnego bzu | mięta  
(140 g)



# Falo

## Seasonal menu

### Appetizers:

#### **Marinated salmon slices 42**

potato pancake | dill mayonnaise | egg paste with French mustard | pickled shimeji | chives | dill oil (200 g)



**GLUTEN FREE**

#### **Half goose 46**

goose breast | plum jam | marinated butternut squash | smoked creme fraiche | Jerusalem artichoke chips | mustard | beetroot powder (120 g)



### Soup

#### **Red borscht 19**

dried fruit | marjoram | cabbage and mushroom pate (300 ml | 80g)

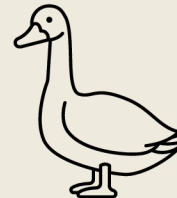


### Main course

**GLUTEN FREE**

#### **Duck breast 67**

potato casserole | cranberry mousse | red cabbage puree | blackberry demi-glace (200 g | 100 g | 20 g | 40 g | 20 g)



### Dessert

**GLUTEN FREE**

#### **Golden Creme Brulee 18**

macerated redcurrant | elderberry syrup | mint (140 g)

