

Falo



MENU SEZONOWE

ZUPA

Kartoflanka 27

świeże kurki | wędzony pstrąg | młode ziemniaki | włoszczyzna |
kwaśna śmietana | koper | rozmaryn (300 ml)

DANIA GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa 69

zapiekanka serowo - ziemniaczana | sos chrzanowy z kurkami |
cebula perłowa | olej z czosnku niedźwiedziego | szczawik krwisty
(120 g | 100 g | 100 g)

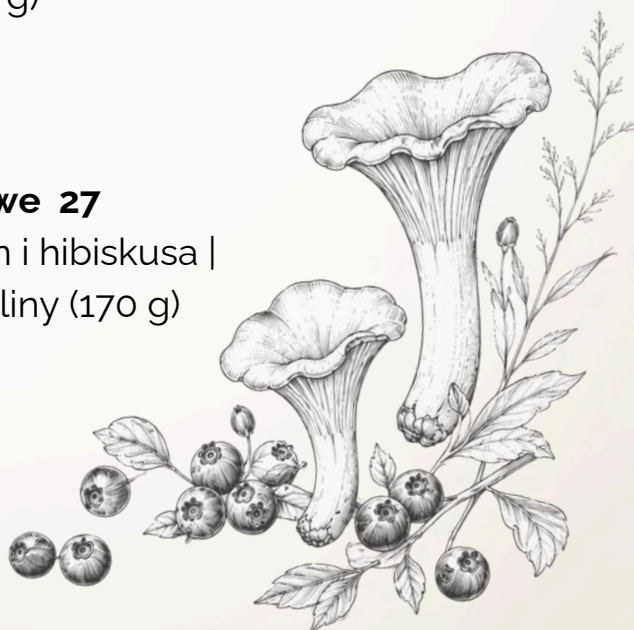
Smażony filet z łososia 66

emulsja ziemniaczana z białym pieprzem | sałatka z piklowanymi
kurkami i marynowaną szalotką | olej koperkowy
(140 g | 120 g | 80 g)

DESER

Semifreddo jagodowe 27

orzechowa beza | żel z malin i hibiskusa |
macerowane jagody | maliny (170 g)



Falo

SEASONAL MENU

SOUP

Potato Soup 27

Fresh chanterelle mushrooms | smoked trout | new potatoes | root vegetables | sour cream | dill | rosemary (300 ml)

MAIN COURSES

Pork Tenderloin 69

Potato and cheese gratin | horseradish sauce with chanterelle mushrooms | pearl onions | wild garlic oil | red-veined sorrel
(120 g | 100 g | 100 g)

Pan-Fried Salmon Fillet 66

Potato emulsion with white pepper | salad of pickled chanterelle mushrooms and marinated shallots | dill oil
(140 g | 120 g | 80 g)

DESSERT

Blueberry Semifreddo 27

Hazelnut meringue | raspberry and hibiscus gel | macerated blueberries | fresh raspberries (170 g)

