



SYLWESTER MENU

480 pln / os.

Pieczyno z pałacowej piekarni z masłem rakowym

STARTER

Racuch z foie gras i konfiturą wiśniową

ZUPA

Mazowieckie Bouillabaisse z ryb słodkowodnych

DANIE GŁÓWNE I

Jesiotr mazurski ze śmietaną

INTERMEZZO

DANIE GŁÓWNE II

Perliczka po polsku z sosem jus gras

DESER

Zupa nic

Petit fours

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę.
Informacja o alergenach dostępna na życzenie. Prosimy zapytać obsługę.



NEW YEAR EVE MENU

480 pln / per

Bread from the in-house bakery with crayfish butter

STARTER

Racuch with foie gras and cherry jam

SOUP

Masovian Bouillabaisse made of freshwater fish

MAIN COURSE I

Masurian sturgeon with cream

INTERMEZZO

MAIN COURSE II

Polish-style Guinea Fowl with jus gras sauce

DESSERT

"The Nothing Soup"

- a variation of a classic Polish dessert made
of milk and fruits and meringue

Petit fours

Prices are in PLN. Taxes are included.
Allergen information is available upon request. Please ask your server.