

Festiwal Kuchni Francuskiej

13-26 Kwietnia

R
PIWNICA RYCERSKA
★★★

Zakąski

Przegrzebki w towarzystwie kalafiora i zielonego groszku
/ Scallops in z company of cauliflower and peas / 39,00

Pâté z drobiowych wątróbek z konfiturą z gruszki i galaretką z wina, podawane z bagietką
/ Pâté made of poultry livers served with baguette, pear jam and wine jelly / 15,00

Salatka nicejska (tuńczyk, jajko, ziemniak, cebula, oliwki, pomidor, papryka, ogórek
sos winegret musztardowy)
/ Nicene salad (tuna, egg, potato, onion, olives, tomato, paprika, cucumber, vinegar & mustard sauce) / 19,00

Zupy / Soups /

Bouillabaisse (dorsz, przegrzebki, dorada, kurek, pomidory, cukinia, marchewka)
/ Bouillabaisse (cod, scallops, sea brim, gurnard, tomatoes, zucchini, carrot) / 25,00

Zupa cebulowa
/ Onion soup / 8,00

Dania główne / Main dishes /

Królik serwowany z musztardą, sałatką i krokietem ziemniaczanym
/ Rabbit served with mustard, salad and potato croquette / 39,00

Tarta z brokołami, szynką, jajkiem, serem i sałatką
/ Tart with broccoli, ham, egg, cheese and lettuce / 15,00

Polędwica wołowa w cieście francuskim podana z ziemniakami gratin
i fasolką szparagową w towarzystwie sosu béarnaise
/ Beef tenderloin wrapped in French pastry served with gratin, string beans and béarnaise sauce / 63,00

Sola Meunière serwowana z zielonymi warzywami i ziemniakami
/ Sole fish Meunière served with green vegetables and potatoes / 24,00

Kotleciki jagnięce w towarzystwie kolorowego ratatouille, smażonych ziemniaków i sosu tymiankowego
/ Lamb chops in a company of colorful ratatouille, fried potatoes and thyme sauce / 65,00

Desery / Desserts /

Crêpes Suzette w duecie z lodami waniliowymi
/ Crêpes Suzette in duet with vanilla ice-cream / 15,00

Tarta z aksamitnym mascarpone w towarzystwie białej czekolady, Advocatu i świeżych owoców
/ Tart with silken mascarpone in company of white chocolate, Advocat liqueur and fresh fruits / 12,00

Crème brûlée
/ Crème brûlée / 10,00

