



— RESTAURACJA —  
**NATURA**  
THE ART OF SLOW FOOD

# MENU SEZONOWE

## SEASONAL MENU / SAISONALE SPEISEKARTE

### PRZYSTAWKA / STARTER / VORSPEISE

**Flądra w maślanec z wędzonym crème fraîche**  
ogórek, kolendra

19 PLN

*Flounder in buttermilk with smoked crème fraîche - cucumber, coriander*  
*Flunder in Buttermilch mit geräucherter Crème fraîche - Gurke, Koriander*

### ZUPA / SOUP / SUPPE

**Kurkowy krem z mascarpone**  
grzanki, lubczyk

19 PLN

*Creamy chanterelle soup with mascarpone - croûtons, lovage*  
*Cremige Pfifferlingsuppe mit Mascarpone - Croûtons, Liebstöckel*

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

**Udo kaczki na purée z modrej kapusty**  
bocznik mikołajkowy, kluski rozmarynowe, sos śliwkowy

48 PLN

*Duck leg with red cabbage purée - king trumpet mushroom, rosemary dumplings, plum sauce*  
*Entenkeule mit Rotkohlpüree - Brauner Kräuter-Seitling, Rosmarinknödel, Pflaumensauce*

**Łosoś jurajski z bobem w sosie kurkowym**  
brukiew, cebula dymka

59 PLN

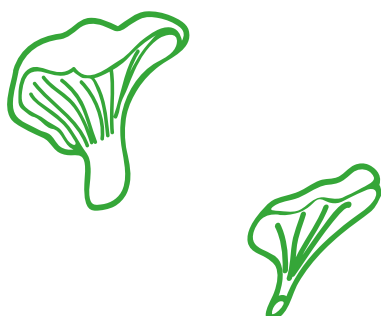
*Jurassic salmon with broad beans in chanterelle sauce - swede, spring onion*  
*Juralachs mit Saubohnen in Pfifferlingsauce - Kohlrübe, Steckzwiebel*

### DESER / DESSERT / NACHSPEISE

**Crumble śliwkowe z gałką lodu rokitnikowego**

15 PLN

*Plum crumble with scoop of sea buckthorn ice cream*  
*Pflaumen-Crumble mit Kugel Sanddorneis*





— RESTAURACJA —

**NATURA**

THE ART OF SLOW FOOD