



# MENU SEZONOWE

Restauracja  
Natura

SEASONAL MENU  
SAISONALE SPEISEKARTE

## PRZYSTAWKA STARTER / VORSPEISE

### CARPACCIO Z GĘSI Z FIGĄ, BURAKIEM, REGIONALNYM SEREM WĘDZONYM I SOSEM ROKITNIKOWYM

Goose breast carpaccio with figs, beetroots, regional smoked cheese and sea buckthorn sauce  
Gänsebrustcarpaccio mit Feigen, Roten Beten, regionalem geräuchertem Käse und Sanddornsauce



29 Zł

## ZUPA SOUP / SUPPE

### FLACZKI Z ŻOŁĄDKÓW GĘSICH Z IMBIREM I CHILI

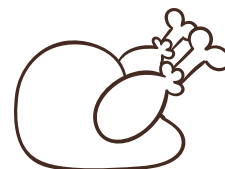
Goose stomach tripe with ginger and chilli  
Gänsemagenkutteln mit Ingwer und Chili

19 Zł

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES / HAUPTSPEISEN

### COMBER Z SARNY NA PUREE Z TOPINAMBURU, KASZTANY JADALNE, OPIEŃKA MIODOWA I SOS FIGOWY

Deer saddle with Jerusalem artichoke purée, chestnuts, honey fungus and fig sauce  
Rehrücken mit Topinamburpurée, Maronen, Honiggelbem Hallimasch und Feigensauce



99 Zł

### PIEROGI Z RICOTTĄ I DYNIĄ (WEGETARIAŃSKIE)

Dumplings with ricotta and pumpkin stuffing (vegetarian)  
Piroggen mit Ricotta-Kürbis-Füllung (vegetarische)

25 Zł

## DESER DESSERT / NACHSPEISE

### DEKOMPOZYCJA SZAREJ BEZY Z KONFITURĄ PORZECZKOWĄ

Crushed gray meringue with blackcurrant jam  
Zerkleinertes graues Baiser mit schwarzer Johannisbeermarmelade



19 Zł