SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU SERWOWANEGO 3 DANIOWEGO

LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN THREE COURSE MENU

MENU 1

CARPACCIO WOŁOWE PODANE Z RUKOLĄ I SOSEM MUSZTARDOWYM
BEEF CARPACCIO SERVED WITH RUCOLA AND MUSTARD SAUCE

ŁOSOŚ ZE SZPINAKIEM, SŁODKIM ZIEMNIAKIEM I MUSEM CYTRYNOWYM
POACHED SALMON WITH SPINACH, SWEET POTATO AND LEMON MOUSSE

CRÈME BRÛLÉE Z CHRUPIĄCYM CIASTKIEM MIODOWYM I SORBETEM Z TRUSKAWEK
CRÈME BRÛLÉE WITH CRUNCHY HONEY CAKE AND SORBET OF STRAWBERRIES

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 2

TATAR Z TUŃCZYKA Z ZIELONYM GROSZKIEM, AWOKADO I IMBIREM KANDYZOWANYM
TUNA TARTAR WITH GREEN PEAS, AVOCADO AND CANDIED GINGER

POLĘDWICA WOŁOWA Z GRZYBAMI, MARCHEWKĄ GLAZUROWANĄ, PURÉE Z CEBULI I TRUFLĄ
BEEF TENDERLOIN WITH MUSHROOMS, GLAZED CARROTS, ONION PURÉE AND TRUFFLE

GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI Z MIĘTY
HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 3

GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SAŁATKĄ KUSKUS, POMIDORAMI I GRZANKĄ PSZENNĄ
GRILLED OCTOPUS WITH COUSCOUS SALAD, TOMATO AND WHEAT TOAST

SANDACZ Z SOSEM Z PIETRUSZKI I SELERA Z GRILLOWANĄ WŁOSKĄ KAPUSTĄ I OLIWĄ
PIKEPERCH WITH A SAUCE OF PARSLEY AND CELERY WITH GRILLED ITALIAN CABBAGE AND OLIVE OIL

CZEKOLADOWA TARTINKA Z JABŁKIEM I SŁONYMI LODAMI KARMELOWYMI
CHOCOLATE TARTINE WITH APPLE AND SALTY CARAMEL ICE-CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 4

BUKIET Z SAŁAT Z KOZIM SEREM, PASTĄ OLIWNĄ I MALINOWYM WINEGRETEM
MIXED SALAD LEAVES WITH GOAT'S CHEESE, OLIVE PASTE AND RASPBERRY VINAIGRETTE

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE ROZMARYNOWYM Z PURÉE ZIEMNIACZANYM I WARZYWAMI
PORK SIRLOIN IN ROSEMARY SAUCE WITH POTATO PURÉE AND VEGETABLES

GORĄCY STRUDEL GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM I LODAMI Z CYNAMONU
HOT PEAR STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

RESTAURACJA 3RYBKI | RYBKI NOVE

MENU 5

MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z KACZĄ WĄTRÓBKĄ, SOSEM MUSCOVADO I ZIELONYM JABŁKIEM
SAINT-JACQUES WITH DUCK LIVER, MUSCOVADO SAUCE AND GREEN APPLE

FILET Z OKONIA MORSKIEGO Z MUSEM Z JABŁKA, KREWETKĄ I SOSEM KOPERKOWYM
FILLET OF SEA BASS SERVED WITH APPLE MOUSSE, SHRIMP AND DILL SAUCE

TARTA GRUSZKOWA PODANA Z LODAMI Z GORGONZOLI
PEAR TART SERVED WITH GORGONZOLA ICE-CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 6

TATAR Z PSTRĄGA Z KAWIOREM Z TROCI, RYBNYM BULIONEM Z KOPREM I CHRUPIĄCĄ GRZANKĄ
TROUT TARTARE WITH BULL TROUT CAVIAR, FISH BROTH WITH DILL AND CRISPY CROUTONS

PIERŚ Z KACZKI Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, PURÉE Z PIETRUSZKI I SOS Z GORCZYCY
DUCK BREAST WITH PICKLED RED CABBAGE, ROOT PARSLEY PURÉE AND MUSTARD SAUCE

PIANKA MLECZNA Z BISZKOPTEM ORZECHOWO MIGDAŁOWYM I LODAMI CZEKOLADOWYMI
MILK MOUSSE WITH NUT AND ALMOND SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE ICE-CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 7

DROBNO SIEKANA WOŁOWINA Z ŻÓŁTKIEM, TRUFLĄ, SOSEM GUACAMOLE I LIŚĆMI MUSZTARDOWCA
FINELY CHOPPED BEEF WITH EGG YOLK, TRUFFLE, GUACAMOLE SAUCE AND MUSTARD LEAVES

TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSJĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ
BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

DOMOWA SZARLOTKA Z JABŁEK GRANNY SMITH Z CYNAMONEM I LODAMI RUMOWYMI
HOME-MADE APPLE PIE WITH CINNAMON AND ICE-CREAM OF RUM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 8

ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOLENDRZE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CZARNYM KAWIOREM
SALMON MARINATED IN CORIANDER WITH SOUR CREAM AND BLACK CAVIAR

PIERŚ Z BAŻANTA Z KASZANKĄ, JABŁKIEM, GRUSZKĄ, LISTKAMI BRUKSELKI I ZIMOWYMI SZPARAGAMI
BREAST OF PHEASANT WITH BLACK PUDDING, APPLE, PEAR, BRUSSELS SPROUT LEAVES AND ASPARAGUS

DESER CZEKOLADOWY Z MUSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I LODAMI MALINOWYMI
CHOCOLATE DESSERT WITH BLACK CURRANT MOUSSE AND RASPBERRY ICE-CREAM

CENA: 310 PLN/OS.

MENU 9

MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z SOSEM SOJOWYM, CYTRUSAMI KANDYZOWANYMI I GRANOLĄ
SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH SOY SAUCE, CANDIED CITRUS FRUIT AND GRANOLA

FILET Z JELENIA Z PUDREM GRZYBOWYM, SZPINAKIEM I SOSEM Z LUKRECJI
FILLET OF VENISON WITH MUSHROOM POWDER, SPINACH AND LIQUORICE SAUCE

ŚLIWKOWY NUGAT W PIERNIKOWYCH AROMATACH
NOUGAT OF PLUM IN GINGERBREAD AROMAS

CENA: 310 PLN/OS.

WSZYSTKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ PIECZYWO, MASŁO ORAZ NAPOJE: WODA, KAWA I HERBATA
ALL SET INCLUDE BREAD, BUTTER AND BEVERAGES: WATER, COFFEE AND TEA

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10%.
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT 10% SERVICE WILL BE ADDED TO THE BILL.

Likus
HOTELE I RESTAURACJE

SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU SERWOWANEGO 4 DANIOWEGO

LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN FOUR COURSE MENU

MENU 1

MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z SOSEM SOJOWYM, CYTRUSAMI KANDYZOWANYMI I GRANOLĄ
SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH SOY SAUCE, CANDIED CITRUS FRUIT AND GRANOLA

AKSAMITNY KREM ZIEMNIACZANY Z SOCZEWICĄ, ESTRAGONEM I GRZANKAMI
VELVETY CREAM OF POTATO WITH LENTILS, TARRAGON AND CROUTONS

PIERŚ Z PERLICZKI Z BROKUŁAMI, SMARDZAMI, SKORZONERĄ I SOSEM GRZYBOWYM
BREAST OF GUINEA FOWL WITH BROCCOLI, MOREL, SCORZONERA AND MUSHROOM SAUCE

CRÈME BRÛLÉE Z CHRUPIĄCYM CIASTKIEM MIODOWYM I SORBETEM Z TRUSKAWEK
CRÈME BRÛLÉE WITH CRUNCHY HONEY CAKE AND SORBET OF STRAWBERRIES

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 2

TERRINA Z KACZEJ WĄTRÓBKI Z GRUSZKĄ, FIGĄ, PIECZYWEM JOGURTOWYM I SOSEM Z MUSCOVADO
TERRINE OF DUCK LIVER WITH PEAR, FIGS, YOGURT BREAD AND SAUCE OF MUSCOVADO

RAVIOLI Z SARNY PODANE ZE SPECKIEM
RAVIOLI WITH ROE DEER SERVED WITH SPECK

TURBOT BAŁTYCKI Z CZERWONYM BURAKIEM I CIECIERZYCĄ SMAŻONĄ W CIEŚCIE
BALTIC TURBOT WITH BEETROOT AND FRIED CICER IN PASTRY

TARTA GRUSZKOWA PODANA Z LODAMI Z GORGONZOLI
PEAR TART SERVED WITH GORGONZOLA ICE-CREAM

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 3

BUKIET Z SAŁAT Z KOZIM SEREM, PASTĄ OLIWNĄ I MALINOWYM WINEGRETEM
MIXED SALAD LEAVES WITH GOAT'S CHEESE, OLIVE PASTE AND RASPBERRY VINAIGRETTE

DOMOWE TORTELLINI Z FOIE GRAS Z SOSEM COGNAC
HOME-MADE TORTELLINI WITH FOIE GRAS WITH COGNAC SAUCE

POLĘDWICA WOŁOWA Z PORAMI, KARCZOCHAMI I SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU
BEEF TENDERLOIN WITH LEEKS, ARTICHOKES AND GREEN PEPPER SAUCE

CZEKOLADOWA TARTINKA Z JABŁKIEM I SŁONYMI LODAMI KARMELOWYMI
CHOCOLATE TARTINE WITH APPLE AND SALTY CARAMEL ICE-CREAM

CENA: 320 PLN/OS.

MENU 4

SAKIEWKI Z CARPACCIO WOŁOWEGO Z SEREM ZAGRODOWYM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
BEEF CARPACCIO WITH CHEESE AND FRESH HERBS

AKSAMITNY KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI I KURKAMI
VELVETY COURGETTE CREAM SOUP WITH CROUTONS AND CHANTERELLES

DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI CONFIT I KAPARAMI
COD ROASTED WITH POTATOES CONFIT AND CAPERS

DOMOWA SZARLOTKA Z JABŁEK GRANNY SMITH Z CYNAMONEM I LODAMI RUMOWYMI
HOME-MADE APPLE PIE WITH CINNAMON AND ICE-CREAM OF RUM

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 5

GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SAŁATKĄ KUSKUS, POMIDORAMI I GRZANKĄ PSZENNĄ
GRILLED OCTOPUS WITH COUSCOUS SALAD, TOMATO AND WHEAT TOAST

AKSAMITNY KREM Z ZIEMNIAKÓW I PORÓW Z CHRUPIĄCYM SPECKIEM
VELVETY CREAM OF POTATO AND LEEKS WITH CRUNCHY SPECK

BIODRÓWKA JAGNIĘCA Z MUSEM SZPINAKOWYM, WĘDZONYM ZIEMNIAKIEM I PIECZONYM JABŁKIEM
LAMB CHUMP WITH SPINACH MOUSSE, SMOKED POTATO AND BAKED APPLE

PIANKA MLECZNA Z BISZKOPTEM ORZECHOWO MIGDAŁOWYM I LODAMI CZEKOLADOWYMI
MILK MOUSSE WITH NUT AND ALMOND SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE ICE-CREAM

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 6

TUŃCZYK W MARYNACIE Z LIMONKI I TRAWY CYTRYNOWEJ Z SOSEM Z SARDELI, CZOSNKU I ŚMIETANY
TUNA MARINATED IN LIME AND LEMONGRASS WITH SAUCE OF ANCHOVIES, GARLIC AND CREAM

AKSAMITNA ZUPA CHRZANOWA ZE SPECKIEM
VELVETY HORSERADISH CREAM WITH SPECK

PIERŚ Z KACZKI Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, PURÉE Z PIETRUSZKI I SOS Z GORCZYCY
DUCK BREAST WITH PICKLED RED CABBAGE, ROOT PARSLEY PURÉE AND MUSTARD SAUCE

GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI Z MIĘTY
HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 7

DROBNO SIEKANA WOŁOWINA Z SUSZEM Z ZIEMNIAKA, PIKANTNYM OWCZYM SEREM I CYTRYNĄ
FINELY CHOPPED BEEF WITH DRIED POTATO, SPICY GOAT CHEESE AND LEMON ZEST

PIKANTNY KREM POMIDOROWY Z BUNDZEM I OWOCAMI MORZA
SPICY TOMATO CREAM SOUP WITH SHEEP CHEESE BUNDZ AND SHELLFISH

TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSJĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ
BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

GORĄCY STRUDEL GRUSZKOWY Z SOSEM WANILIOWYM I LODAMI Z CYNAMONU
HOT PEAR STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND CINNAMON ICE CREAM

CENA: 350 PLN/OS.

MENU 8

ŁOSOŚ MARYNOWANY W KOLENDRZE Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I CZARNYM KAWIOREM
SALMON MARINATED IN CORIANDER WITH SOUR CREAM AND BLACK CAVIAR

DOMOWE PIEROGI Z CZERWONEGO BURAKA Z CHRZANEM, ZIEMNIAKIEM I SEREM ZAGRODOWYM
HOME-MADE DUMPLING OF BEETROOT STUFFED WITH HORSERADISH, POTATO AND FARMS CHEESE

FILET Z JELENIA Z PUDREM GRZYBOWYM, SZPINAKIEM I SOSEM Z LUKRECJI
FILLET OF VENISON WITH MUSHROOM POWDER, SPINACH AND LIQUORICE SAUCE

DESER CZEKOLADOWY Z MUSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I LODAMI MALINOWYMI
CHOCOLATE DESSERT WITH BLACK CURRANT MOUSSE AND RASPBERRY ICE-CREAM

CENA: 350 PLN/OS.

WSZYSTKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ PIECZYWO, MASŁO ORAZ NAPOJE: WODA, KAWA I HERBATA
ALL SET INCLUDE BREAD, BUTTER AND BEVERAGES: WATER, COFFEE AND TEA

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10%.
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT 10% SERVICE WILL BE ADDED TO THE BILL.

SZANOWNI PAŃSTWO PRZEDSTAWIAM PROPOZYCJĘ MENU SERWOWANEGO 4 DANIOWEGO

LADIES AND GENTLEMEN, I PRESENT A PROPOSAL FOR AN FOUR COURSE MENU

MENU 1

MAŁŻE ŚW. JAKUBA Z PURÉE Z PIECZONEGO SELERA, SALICORNIĄ, KRUSZONKĄ Z ZIEMNIAKA I ALG
SAINT-JACQUES SCALLOPS WITH BAKED CELERIAC PURÉE, SALICORNIA, CRUMBLE OF POTATO AND ALGAE

AKSAMITNY KREM ZIEMNIACZANY Z SOCZEWICĄ, ESTRAGONEM I GRZANKAMI
VELVETY CREAM OF POTATO WITH LENTILS, TARRAGON AND CROUTONS

PIERŚ Z PERLICZKI Z BROKUŁAMI, SMARDZAMI, SKORZONERĄ I SOSEM GRZYBOWYM
BREAST OF GUINEA FOWL WITH BROCCOLI, MOREL, SCORZONERA AND MUSHROOM SAUCE

LUB\OR

TURBOT BAŁTYCKI Z CZERWONYM BURAKIEM I CIECIERZYCĄ SMAŻONĄ W CIEŚCIE
BALTIC TURBOT WITH BEETROOT AND FRIED CICER IN PASTRY

CRÈME BRÛLÉE Z CHRUPIĄCYM CIASTKIEM MIODOWYM I SORBETEM Z TRUSKAWEK
CRÈME BRÛLÉE WITH CRUNCHY HONEY CAKE AND SORBET OF STRAWBERRIES

CENA: 380 PLN/OS.

MENU 2

TERRINA Z KACZEJ WĄTRÓBKI Z GRUSZKĄ, FIGĄ, PIECZYWEM JOGURTOWYM I SOSEM Z MUSCOVADO
TERRINE OF DUCK LIVER WITH PEAR, FIGS, YOGURT BREAD AND SAUCE OF MUSCOVADO

RAVIOLI Z SARNY PODANE ZE SPECKIEM
RAVIOLI WITH ROE DEER SERVED WITH SPECK

TURBOT BAŁTYCKI Z CZERWONYM BURAKIEM I CIECIERZYCĄ SMAŻONĄ W CIEŚCIE
BALTIC TURBOT WITH BEETROOT AND FRIED CICER IN PASTRY

LUB\OR

PIERŚ Z PERLICZKI Z BROKUŁAMI, SMARDZAMI, SKORZONERĄ I SOSEM GRZYBOWYM
BREAST OF GUINEA FOWL WITH BROCCOLI, MOREL, SCORZONERA AND MUSHROOM SAUCE

TARTA GRUSZKOWA PODANA Z LODAMI Z GORGONZOLI
PEAR TART SERVED WITH GORGONZOLA ICE-CREAM

CENA: 380 PLN/OS.

MENU 3

BUKIET Z SAŁAT Z KOZIM SEREM, PASTĄ OLIWNĄ I MALINOWYM WINEGRETEM
MIXED SALAD LEAVES WITH GOAT'S CHEESE, OLIVE PASTE AND RASPBERRY VINAIGRETTE

DOMOWE TORTELLINI Z FOIE GRAS Z SOSEM COGNAC
HOME-MADE TORTELLINI WITH FOIE GRAS WITH COGNAC SAUCE

POLĘDWICA WOŁOWA Z PORAMI, KARCZOCHAMI I SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU
BEEF TENDERLOIN WITH LEEKS, ARTICHOKES AND GREEN PEPPER SAUCE

LUB\OR

DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI CONFIT I KAPARAMI
COD ROASTED WITH POTATOES CONFIT AND CAPERS

CZEKOLADOWA TARTINKA Z JABŁKIEM I SŁONYMI LODAMI KARMELOWYMI
CHOCOLATE TARTINE WITH APPLE AND SALTY CARAMEL ICE-CREAM

CENA: 380 PLN/OS.

MENU 4

SAKIEWKI Z CARPACCIO WOŁOWEGO Z SEREM ZAGRODOWYM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI
BEEF CARPACCIO WITH CHEESE AND FRESH HERBS

AKSAMITNY KREM Z CUKINII Z GRZANKAMI I KURKAMI
VELVETY COURGETTE CREAM SOUP WITH CROUTONS AND CHANTERELLES

DORSZ PIECZONY Z ZIEMNIAKAMI CONFIT I KAPARAMI
COD ROASTED WITH POTATOES CONFIT AND CAPERS

LUB\OR

POLĘDWICA WOŁOWA Z PORAMI, KARCZOCHAMI I SOSEM Z ZIELONEGO PIEPRZU
BEEF TENDERLOIN WITH LEEKS, ARTICHOKES AND GREEN PEPPER SAUCE

DOMOWA SZARLOTKA Z JABŁEK GRANNY SMITH Z CYNAMONEM I LODAMI RUMOWYMI
HOME-MADE APPLE PIE WITH CINNAMON AND ICE-CREAM OF RUM

CENA: 380 PLN/OS.

MENU 5

GRILLOWANA OŚMIORNICA Z SAŁATKĄ KUSKUS, POMIDORAMI I GRZANKĄ PSZENNĄ
GRILLED OCTOPUS WITH COUSCOUS SALAD, TOMATO AND WHEAT TOAST

AKSAMITNY KREM Z ZIEMNIAKÓW I PORÓW Z CHRUPIĄCYM SPECKIEM
VELVETY CREAM OF POTATO AND LEEKS WITH CRUNCHY SPECK

BIODRÓWKA JAGNIĘCA Z MUSEM SZPINAKOWYM, WĘDZONYM ZIEMNIAKIEM I PIECZONYM JABŁKIEM
LAMB CHUMP WITH SPINACH MOUSSE, SMOKED POTATO AND BAKED APPLE

LUB\OR

TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSJĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ
BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

PIANKA MLECZNA Z BISZKOPTEM ORZECHOWO MIGDAŁOWYM I LODAMI CZEKOLADOWYMI
MILK MOUSSE WITH NUT AND ALMOND SPONGE CAKE WITH CHOCOLATE ICE-CREAM

CENA: 380 PLN/OS.

MENU 6

TUŃCZYK W MARYNACIE Z LIMONKI I TRAWY CYTRYNOWEJ Z SOSEM Z SARDELI, CZOSNKU I ŚMIETANY
TUNA MARINATED IN LIME AND LEMONGRASS WITH SAUCE OF ANCHOVIES, GARLIC AND CREAM

AKSAMITNA ZUPA CHRZANOWA ZE SPECKIEM
VELVETY HORSERADISH CREAM WITH SPECK

PIERŚ Z KACZKI Z KISZONĄ CZERWONĄ KAPUSTĄ, PURÉE Z PIETRUSZKI I SOS Z GORCZYCY
DUCK BREAST WITH PICKLED RED CABBAGE, ROOT PARSLEY PURÉE AND MUSTARD SAUCE

LUB\OR

TURBOT BAŁTYCKI Z KOPREM WŁOSKIM, EMULSJĄ Z WERMUTU I CHRUPIĄCĄ KOMOSĄ RYŻOWĄ
BALTIC TURBOT WITH FENNEL, EMULSION OF VERMOUTH AND CRISPY QUINOA

GORĄCY SUFLET CZEKOLADOWY Z LODAMI Z MIĘTY
HOT CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH MINT ICE-CREAM

CENA: 380 PLN/OS.

WSZYSTKIE ZESTAWY ZAWIERAJĄ PIECZYWO, MASŁO ORAZ NAPOJE: WODA, KAWA I HERBATA
ALL SET INCLUDE BREAD, BUTTER AND BEVERAGES: WATER, COFFEE AND TEA

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10%.
WE WOULD LIKE TO INFORM YOU THAT 10% SERVICE WILL BE ADDED TO THE BILL.