



## MENU SYLWESTER 2017

### PRZYSTAWKI / STARTERS

- TATAR WOŁOWY, MAJONEZ LUBCZYKOWY, PRAŻONY SŁONECZNIK, MARYNOWANE KURKI / BEEF TARTAR, LOVAGE MAYONNAISE, ROASTED SUNFLOWER, MARINATED CHANTARELLES 39,00 zł
- SMAŻONE KREWETKI KRÓLEWSKIE, KIEŁBASA CHORIZZO, MASŁO, NATKA PIETRUSZKI / FRIED SHRIMPS, CHORIZO SAUSAGE, BUTTER, PARSLEY LEAVES 44,00 zł
- MUSZLE ŚW. JAKUBA, PUREE Z JABŁEK I MANGO, SZYNKA PARMENIŃSKA / SCALLOPS, APPLE & MANGO PUREE, PARMA HAM 49,00 zł
- COMBER Z SARNY, ŻEL Z JABŁEK I ŻUBRÓWKI, PUDER Z CHRZANU / ROE SADDLE, APPLE & ŻUBRÓWKA GEL, HORSERADISH POWDER 42,00 zł

### DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- POŁĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN 76,00 zł  
PUREE ZIEMNIACZANE Z ESTRAGONEM, SMAŻONA PIECZARKA PORTOBELLO, SZPINAK / POTATO PUREE WITH TARRAGON, FRIED PORTOBELLO MUSHROOM, SPINACH
- COMBER JAGNIĘCY / LAMB SADDLE 81,00 zł  
PUREE Z KONFITOWANYM CZOSNKIEM, GROSZEK CUKROWY, MUSZTARDA JEŻYNOWA / PUREE WITH CONFIT GARLIC, SUGAR PEAS, BLACKBERRY MUSTARD
- UDO KACZKI / DUCK LEG 49,00 zł  
NA MIĘKKO, KAPUSTA CZERWONA, ŻURAWINA, BABA ZIEMNIACZANA / RED CABBAGE, CRANBERRY, POTATO CAKE
- POŁĘDWICA Z DORSZA / COD FISH LOIN 51,00 zł  
KALAFIOR, WĘDZONE ZIEMNIANKI, BRUKSELKA SMAŻONA / CAULIFLOWER, SMOKED POTATOES, FRIED BRUSSELS SPROUT

### DESERY / DESSERTS

- SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 23,00 zł  
WIŚNIE, KOKOSANKA / CHERRIES, COCONUT COOKIE
- KREM Z ORZECHÓW WŁOSKICH / WALNUT CREAM 24,00 zł  
CZEKOLADOWE KRUCHE CIASTO, ŚLIWKI SMAŻONE / CRISPY CHOCOLATE CAKE, FRIED PLUMS

UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE W DNIU 31.12.2017 DO KAŻDEGO RACHUNKU DOLICZAMY SERWIS 15%  
/ WE KINDLY INFORM ON 31ST DECEMBER WE PUT 15% SERVICE CHARGE TO EACH CHECK

WILCZA 50  
RESTAURANT·BAR·CAFE