

Restauracja
Lew



Menu walentynkowe

Przystawki *Appetizers / Vorspeisen*

Sakiewki naleśnikowe z farszem kurkowym zapiekane pod sosem beszamelowym
Wheat pancake pouch with chanterelle filling served with béchamel sauce
Pfannkuchen aus Weizenmehl mit Pfifferlingsfüllung und Béchamel
18,00 zł

Panierowany camembert podany z domowym sosem truskawkowym
Fried camembert with homemade strawberry sauce
Panierte Camembert mit hausgemachter Erdbeerensoße
14,00 zł

Zupy *Soups/Suppen*

Krem z batatów z szynką parmeńską i rukolą
Sweet potatoes cream with Parma ham and rocket leaves
Süßkartoffelcremesuppe mit Parmaschinken und Rucola
10,00 zł

Aksamitny krem z zielonego groszku z pieczonymi kawałkami twarogu i kielkami
Green peas cream soup with fried pieces of cottage cheese topped with green sprouts
Erbsecremesuppe mit gebratenen Stückchen von Hüttenkäse (Quark) und Sprossengemüse
10,50 zł

Restauracja
Lew



Dania główne
Main dishes/Hauptgerichte

Wołowe bitki z jałowcem z purée z selera i ziemniaków, carpaccio z buraków
Tender beef cutlets with juniper with celery and potato purée, beetroot carpaccio
Geklopfte Koteletts vom Rind mit Wacholder dazu Sellerie- und Kartoffelpüree und roten Rüben-Carpaccio
30,00 zł

Filet z indyka marynowany w rozmarynie i soku z limonki w sosie morelowym podawany z jabłkiem faszerowanym orzechami i serem pleśniowym, ziemniakami puree oraz mieszanką zielonych salat

Turkey fillet marinated in rosemary and lime juice in apricot sauce served with apple filled with walnuts and blue cheese, potato puree, green salad mix
Im Rosmarin und Limonesaft marinierte Putefilet in der Aprikosesoße dazu Apfel mit Blauschimmelkäse- und Walnüssefüllung, Kartoffelpüree und Salatmix

35,00 zł

Polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej z pieczoną pietruszką i gruszką, serwowane na liściach szpinaku wraz z opiekanymi ziemniakami
Port tenderloin in Prosciutto di Parma with roasted pear and parsley served on spinach leaves with roasted potato wedges

Schweinelende in Parmaschinken mit gebackener Petersilienwurzel und Birne serviert auf Spinatblättern mit geröstete Kartoffeln

39,00 zł



Salatki
Salads / Salate

Mix salat zielonych z kurczakiem w sezamie i sosem jogurtowo-miodowym
Mix of green lettuce leaves with chicken breast in sesame and honey yoghurt sauce
Gemischter Salat mit Hähnchen im Sesammantel und Honig-Joghurt-Soße
26,00zł

Salatka z liści młodego szpinaku z serem brie i sosem z malin
Fresh spinach leaves in a raspberry sauce with brie cheese
Frische Spinatblätter in einer Himbeersauce mit Brie-Käse
26,00zł

Restauracja
Lew



Desery
Desserts / Nachspeisen

Lody na ostro
(duża gałka lodów śmietankowych w pikantnej otulinie z sezamu
z czekoladowym sosem balsamicznym)

Spicy Ice Cream (Large scoop of creamy ice in a spicy sesame coated with chocolate balsamic sauce)
Würziges Eis (Große Sahneeis Kugel in würzigem Sesammantel dazu Schokolade-Balsamico Soße)
15,00zł

Torcik czekoladowy z wiśniami
Chocolate-cherry cake / Schokoladentorte mit Kirschen
10,00zł

Napoje rozgrzewające
Warm-up drinks / Wärmende Getränke

Herbata cytrusowo-korzenna
Citrus-spicy tea (with ginger, honey)
Würziger Zitronentee mit Ingwer und Honig
8,00zł

Prawdziwa gorąca czekolada
Hot chocolate / Heiße Schokolade
10,00zł

Grzaniec piwny z miodem
przyprawiony kardamonem, cynamonem i goździkami
Mulled beer (with cardamom, honey, cinnamon, cloves)
Heißes Bier (mit Honig, Zimt, Gewürznelken, Kardamom)
10,00zł

Grzane wino z migdałami i pomarańczami
250 ml / 1000 ml
Mulled wine served with almonds and oranges
Glühwein mit Mandeln und Orangen serviert
15,00zł / 60,00 zł