STARA STOCZNIA
RESTAURACJA
BY
TRZY KORONY BOUTIQUE

MENU SEZONOWE

A gdy pora roku ...

PRZYSTAWKI
APETIZERS

Kasztany duszone z boczkiem, wędzoną dynią i borowikami, czosnek, cebula, pietruszka — 38 zł
Chestnuts stewed with bacon, smoked pumpkin and boletus, garlic, onion, parsley
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout

Tatar z łososia z awokado, imbir, limonka, tymianek, oliwa cytrynowa — 45 zł
Salmon tartare with avocado, ginger, lime, thyme, lemon oil

ZUPY
SOUPS

Krupnik na gęsinie, pęczak, borowiki, warzywa, koper — 24 zł
Krupnik soup with goose boletus, pearl barley, vegetables

Krem z dyni z chorizo, kmin rzymski, chili czerwone, cebula, czosnek, pestki dyni, grzanka — 20 zł
Cream of pumpkin with chorizo, cumin, chili, red onion, garlic, pumpkin seeds, toast

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES

Pieczona noga z gęsi w cydrze i miodzie, pieczone bataty z rozmarynem, pieczarki duszone na maśle, sałatka z roszponki z octem balsamicznym — 74 zł
Roasted goose leg in cider and honey, baked sweet potatoes with rosemary, mushrooms stewed in butter, salad with balsamic vinegar

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem szalotkowym, dyniowe kopytka, świeży tymianek, sałatka z pieczonej modrej kapusty, gorgonzola, natka pietruszki — 43 zł
Corn chicken breast with shallots sauce, pumpkin gnocchi, fresh thyme, roasted red cabbage salad

Makaron linguine z borowikami i kurkami, sos śmietanowy, szalotka, czosnek, parmezan, pietruszka — 38 zł
Tagialini pasta with boletus and chanterelles, cream sauce, shallots, garlic, parmesan, parsley
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout

DESERY
DESSERTS

Sezonowa tarta ze śliwkami, krem mascarpone, migdały, mięta — 22 zł
Seasonal plum tart, mascarpone cream, almonds and mint

wegetariańskie | *vegetarian* bezglutenowe | *gluten-free* ekologiczne/lokalne | *eco/local*

RESTAURACJA & WHISKY BAR

MANUFAKTURA

BY TRZY KORONY BOUTIQUE

MENU SEZONOWE

A gdy pora roku ...

PRZYSTAWKI
APETIZERS

Kasztany duszone z boczkiem, wędzoną dynią i borowikami, czosnek, cebula, pietruszka — 38 zł
Chestnuts stewed with bacon, smoked pumpkin and boletus, garlic, onion, parsley
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout

Tatar z łososia z awokado, imbir, limonka, tymianek, oliwa cytrynowa — 45 zł
Salmon tartare with avocado, ginger, lime, thyme, lemon oil

ZUPY
SOUPS

Krupnik na gęsinie, pęczak, borowiki, warzywa, koper — 24 zł
Krupnik soup with goose boletus, pearl barley, vegetables

Krem z dyni z chorizo, kmin rzymski, chili czerwone, cebula, czosnek, pestki dyni, grzanka — 20 zł
Cream of pumpkin with chorizo, cumin, chili, red onion, garlic, pumpkin seeds, toast

DANIA GŁÓWNE
MAIN DISHES

Pieczona noga z gęsi w cydrze i miodzie, pieczone bataty z rozmarynem, pieczarki duszone na maśle, sałatka z roszponki z octem balsamicznym — 74 zł
Roasted goose leg in cider and honey, baked sweet potatoes with rosemary, mushrooms stewed in butter, salad with balsamic vinegar

Pierś z kurczaka kukurydzianego z sosem szalotkowym, dyniowe kopytka, świeży tymianek, sałatka z pieczonej modrej kapusty, gorgonzola, natka pietruszki — 43 zł
Corn chicken breast with shallots sauce, pumpkin gnocchi, fresh thyme, roasted red cabbage salad

Makaron linguine z borowikami i kurkami, sos śmietanowy, szalotka, czosnek, parmezan, pietruszka — 38 zł
Tagialini pasta with boletus and chanterelles, cream sauce, shallots, garlic, parmesan, parsley
Rekomendowane piwo Silver Eagle, Stout / Recommended beer Silver Eagle, Stout

DESERY
DESSERTS

Sezonowa tarta ze śliwkami, krem mascarpone, migdały, mięta — 22 zł
Seasonal plum tart, mascarpone cream, almonds and mint

wegetariańskie | *vegetarian* bezglutenowe | *gluten-free* ekologiczne/lokalne | *eco/local*