PRZYSTAWKI / STARTERS

ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ W CZARCE CHLEBOWEJ
45 PLN (A)

ŻUREK-TRADITIONAL POLISH SOUP SERVED WITH EGG AND PORK SAUSAGE SERVED IN A BREAD POT

KREM ZIEMNIACZANO-POROWY Z CIECIERZYCĄ, PUDREM Z PALONEGO PORA I OLIWĄ LUBCZYKOWĄ
41 PLN (A)

CREAM OF POTATO AND LEEK WITH CHICKPEAS, BURNT LEEK POWDER AND LOVAGE OLIVE

GRILOWANY OSCYPEK PODANY Z CHUTNEY Z JABŁKA I SUSZONEJ FIGI, SOSEM ŻURAWINOWYM, CHIPSEM Z BOCZKU ORAZ RUKOLĄ
45 PLN (A)
GRILLED OSCYPEK (TRADITIONAL POLISH SHEEP CHEESE) SERVED WITH APPLE & FIG CHUTNEY, CRANBERRY SAUCE, BACON CHIPS AND ROCET SALAD

PLASTRY POLĘDWICY WOŁOWEJ PODANE Z SALSĄ Z GRILOWANEJ DYMKI I PIECZONEJ PAPRYKI, ŻÓŁTKIEM SOUSE VIDE ORAZ CHLEBEM CZOSNKOWYM
53 PLN (A)

SLICES OF BEEF FILLET SERVED WITH GRILLED SPRING ONION & ROASTED RED PEPPER SALSA SOUSE VIDE EGG YOLK AND GARLIC BREAD

DLA GRUP OD 6 OSÓB DOLICZANY JEST 10% NAPIWEK
THERE IS 10% SERVICE CHARGE WITH THE GROUPS 6 PERSONS AND MORE

PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE

PRZYSTAWKI / STARTERS

WĘDZONA PIERŚ GĘSI PODANA Z MUSEM Z PIECZONEGO JABŁKA I TRAWY ŻUBROWEJ, SOSEM Z CZARNEJ PORZECZKI I MOSKOLAMI
49 PLN (A)

SMOKED GOOSE BREAST SERVED WITH BAKED APPLE & BISON GRASS MOUSSE, BLACKCURRANT SAUCE AND MOSKOLE (OAT FLOUR PANCAKES)

WYBÓR DOMOWYCH PIEROGÓW: Z BRYNDZĄ LUB Z KACZKĄ
33 PLN/4 SZT (A)

HOMEMADE DUMPLINGS SELECTION:
STUFFED WITH POTATOES AND BRYNDZA (TRADITIONAL SHEEP CHEESE)
OR STUFFED WITH DUCK

WĘDZONY FILET Z PSTRĄGA PODANY Z ZIEMNIAKIEM, PIANKĄ Z AYRAN'U, MARYNOWANYMI WARZYWAMI I KOPERKOWYM VINEGRETTE
47 PLN (A)

SMOKED FILLET OF TROUT SERVED WITH POTATO, AYRAN FOAM, PICKLED VEGETABLES AND DILL VINEGRETTE

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW METODĄ SOUS VIDE WYNOSI 30 MINUT
SOUS VIDE COURSE'S WAITNG TIME IS 30 MINUTES

OLD TOWN RESTAURANT WINE&BAR

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

FILET KURCZAKA PODANY Z PUREE ZIEMNIACZANYM, PALONYM POREM, MARCHEWKĄ, GILLOWANYMI PIECZARKAMI I SOSEM Z PIECZONEGO KALAFIORA Z OLIWĄ LUBCZYKOWĄ

69 PLN (A)

CHICKEN BREAST SERVED WITH MASHED POTATOES, CHARRED LEEK, CARROT, GRILLED MUSHROOMS AND ROASTED CAULIFLOWER SAUCE WITH LOVAGE OLIVE

GOLONKA WIEPRZOWA (500 gr) PIECZONA Z MIODEM WIELOKWIATOWYM PODANA Z ZASMAŻANĄ KAPUSTĄ, CHRZANEM, MUSZTARDĄ ORAZ PAJDĄ CHLEBA (czas oczekiwania 30 min.)

89 PLN (A)

FLOWER HONEY BAKED PORK KNUCKLE (500 gr) SERVED WITH BRAISED CABBAGE, HORSERADISH, MUSTARD & SLICE OF BREAD (waiting time 30 min.)

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA Z PUREE ZIEMNIACZANYM, PIECZONYM BROKUŁEM, MARCHEWKA, MARYNOWANYM CZERWONYM BURAKIEM I SOSEM PIEPRZOWYM Z WHISKY

69 PLN (A)

PORK TENDERLOIN SERVED WITH MASHED POTATOES, ROASTED BROCCOLI, PICKLED BEETROOT AND A WHISKY & PEPPER SAUCE.

BURGER WOŁOWY (BOCZEK, SER CHEDDAR, POMIDOR, OGÓREK, KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI, SAŁATA) PODANY Z FRYTKAMI I SOSEM BBQ

66 PLN (A)

BEEF BURGER (BACON, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, CUCUMBER, RED ONION CHUTNEY,SALAD) SERVED WITH CHIPS AND BBQ SAUCE

OLD TOWN RESTAURANT WINE&BAR

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE

PIERŚ KACZKI PODANA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI, PIECZONYM BROKUŁEM, MUSEM Z CZERWONEJ KAPUSTY Z WĘDZONĄ ŚLIWKĄ, PIANKĄ DYNIOWO-KORZENNĄ, CHIPSEM Z SELERA I SOSEM ŚLIWKOWYM Z BURBONEM

82 PLN (A)

DUCK BREAST SERVED WITH SILESIAN DUMPLINGS, ROASTED BROCCOLI, RED CABBAGE MOUSSE WITH SMOKED PLUM, PUMPKIN-SPICE FOAM, CELERIAC CRISP AND PLUM & BOURBON SAUCE.

ANTRYKOT WOŁOWY SEZONOWANY NA SUCHO (SOUS VIDE) PODANY Z KONFITOWANYMI ZIEMNIAKAMI, GRILLOWANĄ PAPRYKĄ RAMIRO I MASŁEM PORTO

162 PLN (A)

DRY-AGED BEEF SIRLOIN (SOUS-VIDE) SERVED WITH CONFIT POTATOES, GRILLED RAMIRO PEPPER AND PORT BUTTER

ŁOSOŚ WELLINGTON PODANY Z SOSEM CYTRYNOWO-KOPERKOWYM (czas oczekiwania 30 min.)

89 PLN (A)

SALMON WELLINGTON SERVED WITH LEMON & DILL SAUCE (waiting time 30 min.)

CZAS PRZYGOTOWANIA POTRAW METODĄ SOUS VIDE WYNOSI 30 MINUT
SOUS VIDE COURSE'S WAITNG TIME IS 30 MINUTES

OLD TOWN RESTAURANT WINE&BAR

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z ZIELONYCH WARZYW Z SEREM PECORINO, PANCETTĄ I MIGDAŁOWYM VINEGRETTE
58 PLN (A)

GREEN VEGETABLE SALAD WITH PECORINO CHEESE, PANCETTA AND ALMOND VINAIGRETTE.

SAŁATKA Z KOZIM SEREM CAMEMBERT NA PUREE Z CZERWONEGO BURAKA, PODANA Z ŻÓŁTYM I CZERWONYM BURAKIEM, WINOGRONAMI, BORÓWKAMI AMERYKAŃSKIMI, RUKOLĄ I PRAŻONYMI PŁATKAMI MIGDAŁÓW
57 PLN (A)

GOAT CAMEMBERT CHEESE SALAD ON RED BEETROOT PUREE SERVED WITH YELLOW AND RED BEETROOTS, GRAPES, BLUEBERRIES, ROCKET SALAD AND ROASTED ALMOND FLAKES

PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE

DESERY/DESSERTS

SZARLOTKA PODANA Z LODAMI CYNAMONOWYMI

35 PLN (A)

APPLE PIE SERVED WITH CINNAMON ICE CREAM

SERNIK BASKIJSKI Z GANACHE Z BIAŁEJ CZEKOLADY PODANY Z ŻELEM MALINOWYM I MACEROWANYMI MALINAMI

35 PLN (A)

BASQUE CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE GANACHE SERVED WITH RASPBERRY GEL AND MACERATED RASPBERRIES

MUS DYNIOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ Z MASCARPONE I RUMEM, PODANY Z ŻELEM POMARAŃCZOWYM I SOSEM KARMELOWO-IMBIROWYM

35 PLN (A)

PUMPKIN MOUSSE WITH MASCARPONE AND RUM WHIPPED CREAM, SERVED WITH ORANGE GEL AND CARAMEL-GINGER SAUCE.

(A) LISTA ALERGENÓW DO WGLĄDU ZNAJDUJE SIĘ NA BARZE

(A) THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT THE BAR, PLEASE ASK THE STAFF FOR ASSISTANCE

PRZEPRASZAMY ALE NIE DZIELIMY RACHUNKÓW PRZY GRUPACH OD 6 OSÓB
PLEASE NOTE WE DON'T SPLIT THE BILLS WITH GROUPS 6 PERSONS AND MORE