



SPECJALNE MENU SZEFA KUCHNI SPECIAL CHEF'S MENU

Każda pora roku rządzi się swoimi sezonowymi produktami. W restauracji Dwór Bismarcka wykorzystujemy zarówno sezonowość jak i lokalność produktów. U nas będą Państwo zawsze uwodzeni kulinarnymi sezonowymi specjałami tak, aby menu było zawsze urozmaicone.

Wybierz się z nami w kulinarną podróż.

Each season is governed by its own seasonal products. In the Dwór Bismarcka restaurant, we use both the seasonality and the locality of the products. With us, you will always be seduced by culinary seasonal specialties so that the menu is always available varied.

Take a culinary journey with us.

Gravlax z nutą aperolu i pomarańczy podany na toście z dekonstrukcją mizerii. Gravlax with a hint of Aperol and orange served on toast with a deconstruction of cucumbers. **37,00**
mleko, ryba, gluten, seler / milk, fish, gluten, celery

Kremowy chłodnik z ogórka i rzodkiewki podany z makaronem z omleta, uwieńczony pianą z buraka **24,00**
Creamy cucumber and radish cold soup served with pasta from an omelette, topped with beetroot foam
jaja, mleko, gluten, seler / eggs, milk, gluten, celery

Karminadle z białej kielbasy w akompaniamencie gruszki i cytryny, sos z hauskyjz, ziemniak hasselback oraz zasmażana kapusta **47,00**
White sausage carminadle with pear and lemon, Hauskyjz sauce, Hasselback potato and fried cabbage
mleko, gluten, seler / milk, gluten, celery

Mus cytrynowy wypełniony kremem na bazie owoców tropikalnych podany na migdałowo – koksowym biszkopcie **32,00**
Lemon mousse filled with tropical fruit cream served on an almond-coconut sponge cake
jaja, mleko, gluten, orzechy inne / eggs, milk, gluten, tree nuts

Karafka lemoniady: cytrynowa, arbużowa lub truskawkowa **45,00**
Carafe of lemonade: lemon, watermelon or strawberry

Aperol Spritz: truskawkowy, grejpfrutowy **36,00**
Aperol Spritz: strawberry or grapefruit

