

CRISTALLO

PRZYSTAWKI

HORS d'OEUVRES

Tuńczyk marynowany z koprem włoskim, limonką i kolorowym pieprzem Tuna fish marinated with fennel and lime sprinkled with colourful pepper	40 zł
Małże Św. Jakuba z sosem sojowym oraz Sake St. Jacques with soya sauce and Sake	45 zł
Purée z selera z krewetkami w aromatach trufli Celery purée with shrimps in a truffle aroma	40 zł
Talerz morskich specjałów A selection of sea specialities	50 zł
Foie Gras na razowym chlebie z Calvadosem i duszonym jabłkiem Foie Gras on wholemeal bread served with Calvados and stewed apple	55 zł
Tatar wołowy w płatkach Grana Padano z wytrawną galaretką Beef tartar with Grana Padano shavings and a delicious jelly	55 zł

PIERWSZE DANIA

FIRST COURSES

Krem szpinakowy z grasicą cielęcą i grillowaną kałamarnicą Spinach cream soup with veal sweetbread and grilled squid	30 zł
Tagliolini szafranowe z małżami i langustynkami Saffron tagliolini with clams and langoustines	55 zł
Ravioli z homarem i sosem bisque Lobster ravioli served in bisque sauce	50 zł
Tortellini z foie gras i cienko krojoną pierśią z kaczki Tortellini with Foie Gras and tender duck breast slices	50 zł
Risotto z przepiórką, musem z topinambura i aromatyzowaną szalwią Risotto with quail, Jerusalem artichoke mousse and aromatic sage	40 zł
Suflet z dyni ze smażonymi karczochami na fondue serowym Pumpkin soufflé with fried artichokes on a cheese fondue	40 zł

DRUGIE DANIA

MAIN COURSES

Homar z grilla z warzywnymi dodatkami Grilled lobster complemented by vegetables	150 zł
Żabnica smażona z foie gras w sosie z krewetek Angler fried with foie gras in a shrimp sauce	75 zł
Morskie przysmaki ze świeżych ryb Sea fish delicacies	90 zł
Filet z łososia z pieczonymi migdałami na sałatce z mango i melona Salmon fillet with baked almonds on a mango and melon salad	75 zł
Poładwica wołowa z foie gras i grillowana cykorią Beef sirloin with Foie Gras and grilled chicory	80 zł
Comber z jelenia z kasztanami w sosie Porto Deer saddle with chestnuts in a Porto sauce	85 zł

DESERY

DESSERTS

Przysmak z marakui ze świeżym ananasem i lodami Cointreau Passiflower delicacy with fresh pineapple and Cointreau ice cream	30 zł
Mus pistacjowy z lodami z dzikiego bzu na sosie truskawkowym Pistachio mousse with elderberry ice cream on a strawberry sauce	30 zł
Pasztet z orzechów włoskich w karmelowym puchu Walnut terrine in a caramel candy floss	25 zł
Gruszka w cieście filo na sosie czekoladowym Pear wrapped in phyllo dough on a chocolate sauce	30 zł
Nugat z gorzkiej czekolady z lodami z kminku Dark chocolate nougat with cumin ice cream	25 zł
Rurka karmelowa w sosie balsamicznym Caramel cannelone in a balsamic sauce	30 zł