

Przekąski / Entrées

Carpaccio de magret de canard mariné à la moutarde et aux herbes

*Carpaccio z piersi kaczki marynowanej w musztardzie i ziołach
Duck breast Carpaccio marinated with mustard and mixed herbs*

ou/lub

Salade de melée mache et roquette, au saumon mariné au sel et sucre, vinaigrette aux herbes et au citron

*Letnia sałata z marynowanym szkockim łososiem, cytrynowo-ziołowy vinaigrette
Summer salad with marinated Scottish salmon, herbs and lemon vinaigrette*

ou/lub

Carpaccio de tomates et courgettes confites toast de mousse de fromage de chevre

*Carpaccio z pomidorów i cukinii, tost z musem z koziego sera
Tomatoes and cukinii carpaccio ,toast with goat cheese mousse*

Dania główne/Plats principaux

Piccata de veau roti jus à la sauge pommes de terres boulangeres

*Piccata cielęca z młodymi ziemniakami boulangeres, sos szatłowy
Veal piccata, sage sauce and young potatoes boulangeres*

ou/lub

Steak tartare de boeuf haché au couteau ,pommes de terre sautées et bouquet de salade

*Siekany tatar z polędwicy wołowej, ziemniaki smażone i bukiet sałat
Beef filet tartar, fried potatoes and spring salad*

ou/lub

Filet de loup de mer grillé, et son caviar d aubergines à la coriandre pesto maison

*Grillowany okoń morski kawior z bakłażana i świeżą koledrą, sos pesto
Grilled sea bass ,aubergines caviar with coriander and and fresh pesto*

Desery/Desserts

Coupe de glaces et sorbets Bistro de Paris

*Wybór lodów i sorbetów Bistro de Paris
Ice cream and sorbet Bistro de Paris*

ou/lub

Craquelin aux amandes ,fraises fraiches et coulis de fruits rouges

*Migdałowe „craquelin” z truskawkami i delikatnym kremem ze świeża miętą
Almond craquelin with strawberry's and red fruits coulis*

ou/lub

L'île flottante sauce vanille "comme avant"

*Pływające wyspy na sosie waniliowym »jak kiedyś «
Swimming "l'île flottante" with vanilla sauce*

Cena menu wynosi 98 PLN/os.

W cenę wliczony jest kiel. wina lub woda oraz kawa lub herbata

DO RACHUNKU DOLICZAMY 10% SERWISU /

WE ADD 10% OF SERVICE TO FINAL BILL