



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.

Oberiba - zupa z kalarepy Oberiba - kohlrabi soup mleko, gluten, jaja, seler / milk, gluten, eggs, celery	24,00
Kotlet schabowy smażony na smalcu, ziemniaki puree oraz mizeria Pork chop fried in lard, mashed potatoes and cucumber salad mleko, gluten, jaja, seler / milk, gluten, eggs, celery	49,00
Makaron bucatini, pecorino romano, pepper oraz szparagi Bucatini pasta, pecorino romano, pepper and asparagus mleko, gluten / milk, gluten	39,00
Krem waniliowy, truskawki oraz bita śmietana Vanilla cream, strawberries and whipped cream mleko, gluten / milk, gluten	24,00
Aperol Spritz: truskawkowy, grejpfrutowy lub ogórkowy Aperol Spritz: strawberry, grapefruit or cucumber	36,00
Karafka lemoniady: cytrynowa, arbużowa lub rabarbarowa Carafe of lemonade: lemon, watermelon or rhubarb	40,00

