

Szklarnia Sopot

MENU JESIENNE

Czarne pierogi z lososiem (8 szt.) podawane z kwaśną śmietaną
Black pierogi with salmon (8 pcs.) served with sour cream **25 zł**

Rozgrzewająca **zupa z dyni** – imbir, curry
Warming pumpkin soup with ginger and curry **21 zł**

Śledź smażony – pomidorki cherry, piklowana czerwona cebula, pieczywo
Fried herring - cherry tomatoes, pickled red onion, bread **32 zł**

Halibut - szpinak zasmażany w śmietanie, frytki
Halibut, cream-fried spinach, fries **49 zł**

Turbot, mus z białych warzyw, marynowane pomidorki cherry
Turbot, white vegetable mousse, marinated cherry tomatoes **82 zł**

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym, grillowane warzywa, zielone kluseczki
Pork tenderloin in mushroom sauce, grilled vegetables, green dumplings **40 zł**

Policzki wołowe – puree z selera, czosnek, chili, natka pietruszki, karmelizowane warzywa
Beef cheeks - celery puree, garlic, chili, parsley, caramelized vegetables **42 zł**

Pieczona pierś z kaczki, zielone kopytka, karmelizowany burak z octem balsamicznym
Roasted duck breast, green potato dumplings, caramelized beetroot, balsamic vinegar **58 zł**

Tagliatelle z dynią – cebula, czosnek, chili, natka pietruszki, mus dyniowy z curry
Tagliatelle with pumpkin - onion, garlic, chili, parsley, pumpkin curry mousse **29 zł**