



# MENU BARBECUE

BARBECUE MENU

PL/EN  
DE/IT



## PRZYSTAWKI | STARTERS

---

Pieczona kaszanka podana na chałce z jajkiem Mollet, masłem musztardowym i chutney morelowo – jabłkowym z nutą curry

230 g **25** PLN

*Baked black pudding served on challah with soft-boiled egg, mustard butter, together with apricot and apple chutney with a hint of curry*

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

---

Grillowany łosoś na salsie ze świeżego ogórka i kolendry z tortillą

200 g **53** PLN

*Grilled salmon on fresh cucumber and coriander salsa served with a tortilla*

Stek z karkówki z grillowanymi bocznikami i serem górskim z aioli estragonowym

410 g **49** PLN

*Pork neck steak with grilled oyster mushrooms and mountain cheese with tarragon aioli*

Rostbef urugwajski podany na letniej sałatce z kalarepy, cytrusów i sosu mango-jalapeno z grillowanymi ziemniakami

460 g **74** PLN

*Uruguayan roast beef served on a summer salad of kohlrabi, citrus fruit with a mango and jalapeno sauce, with grilled potatoes*



## VORSPEISE | ANTIPASTO

---

Gebackene Blutwurst serviert auf einem Hefezopf mit Mollet-Ei, Senfbutter und Aprikosen-Apfel-Chutney mit einer Currynote

230 g **25** PLN

*Sanguinaccio al forno servito su una ciambella con uovo di Mollet, burro di senape e chutney albicocca-mela con un pizzico di curry*

## HAUPTGERICHTE | PIATTI PRINCIPALI

---

Gegrillter Lachs auf Salsa mit frischen Gurken und Koriander mit Tortilla

200 g **53** PLN

*Salmone grigliato con salsa al cetriolo e coriandolo con tortilla*

Steak aus Kammfleisch mit gegrillten Seitling und Bergkäse mit Estragon-Aioli

410 g **49** PLN

*Bistecca di manzo con funghi ostrica grigliati e formaggio di montagna con salsa aioli con dragoncello*

Uruguayisches Roastbeef serviert auf einem Sommersalat mit Kohlrabi, Zitrus und Mango-Jalapeno-Sauce mit gegrillten Kartoffeln

460 g **74** PLN

*Rosbif uruguaiano servito su un'insalata estiva di cavolo rapa, agrume e salsa di mango e jalapeno con patate grigliate*