



U WIENIAWY
POLSKA KUCHNIA OFICERSKA

TLUSTY TYDZIEŃ

rozpusty

OD 5 DO 11 LUTEGO

FAT WEEK FEAST

FROM 5TH TO 11TH OF FEBRUARY

PARTNER WYDARZENIA / EVENT PARTNER:

OSTOYA
VODKA

TŁUSTY TYDZIEŃ

rozpusty

Smażony plaster Foie Gras, podany na brioche z konfiturą ułańską 119 zł

Foie gras Fried in Calvados served on Brioche with plum jam

Gęsi pipek - faszerowane szyje gęsi żołądkami i wątróbką 59 zł

Goose neck stuffed with gizzards and liver

Tatar po szwoleżersku z truflami (siekany przy stole) 59 zł
+12 zł/gr truflif
+12 zł/gram of truffles

Chevaliers' Tartare with truffles (chop in front of guests)

Sało po oficersku – trzy rodzaje słoniny - paprykowa, solona i wędzona, podane z domowymi piklami 59 zł

Officer's fat – three types – pepper, salt and smoked served with homemade pickles

Golonka z warchlaka z kapustą zasmażaną i puree z grochu 99 zł

Piglet's knuckle with fried cabbage and peas puree

Wolnopieczona karkówka z Mangalicy, podana z kaszą gryczaną z grzybami i sałatką z marynowanych buraków 109 zł

Slow roasted pork neck from Mangalica served with buckwheat groats with mushrooms and pickled beets salad

Domowe faworki 39 zł

Angel wings – homemade dry crispy cakes

Racuchy z jabłkami i konfiturą z nalewki z rokitnika 39 zł

Apples pancakes with sea buckthorn tincture jam



U WIENIAWY
POLSKA KUCHNIA OFICERSKA