

NOWA
REFORMA
RESTAURACJA
— WAITER SERVICE —

PRZEKĄSKI, SAŁATY / HORS D'OEUVRES, SALADS

Śledź,

palona cebula, kwaśna śmietana, pieczywo
Herring, roasted onion, sour cream and bread

28,00

Salata z nawalijkami,

jajkiem, pomidorami koktajlowymi, winegret musztardowy, pieczywo
Salad with spring vegetables, egg, cherry tomatoes, mustard vinaigrette and bread

44,00

Salata z tofu,

oliwki, pomidorami koktajlowymi, winegret musztardowy, pieczywo
Salad with tofu, olives, cherry tomatoes, mustard vinaigrette and bread

42,00

Talerz serów Wiśniowskich

A plate of regional cheeses

48,00

ZUPY/ SOUPS

Barszcz czerwony z kulebiakiem

Beetroot soup with "Kulebiak" (mushrooms and cabbage pastry)

16,00

Chłodnik z botwinki z wiejskim jajkiem

Chilled beetroot soup with egg

19,00

Rosół z koldunami

Broth with traditional Lithuanian – style ravioli

22,00

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Filet z indyka w sosie żurawinowym

Ziemniaki smażone, nowalijki

Turkey in cranberry sauce, fried potatoes, Spring vegetables

46,00

Policzki wołowe w kwasie chlebowym

puree musztardowe, sałata vinaigrette

Beef cheeks with kvass sauce, mustard puree and vinaigrette salad

68,00

Cielęcina w sosie demi glace

Puree z kalafiora, gzik

Veal with demi glace sauce, cauliflower puree and “gzik”

64,00

Filet z pstrąga

Czarna soczewica, koper włoski, kiszona cytryna

Trout fillet with black lentils, fennel, pickled lemon

56,00

Wegetariańska musaka

(zapiekanka z bakłażana, ziemniaków, pomidorów z beszamelem)

Vegetarian moussaka

(casserole of eggplant, potatoes, tomatoes with bechamel sauce)

36,00

Bakłażan z tahini, tofu i warzywami

Ziemniaki grillowane, sałata winegret

Eggplant with vegetables, tofu and tahini sauce, grilled potatoes and vinaigrette salad

42,00

“Stek” z kalafiora z kurkami

Sos winno- maślany, puree z kalarepy

Cauliflower “steak” with chanterelle mushrooms, wine-butter sauce, kohlrabi puree

46,00