

# KURYER

Restaurant

## PRZYSTAWKI / STARTERS

Śledź w marynacie korzennej / zielone jabłko <i>Spiced marinated Herring / green apple</i>	34 PLN
Pate z gęsiich wątróbek / konfitura wiśniowa / sałatka z ogórka kompresowanego / żółta rzepa / tost z chąłki <i>Goose liver paté / cherry jam / compressed cucumber salad / yellow turnip / challah toast</i>	43 PLN
Tatar z polędwicy z sarny / rydze / pickle / suszone żółtko <i>Roe deer Sirloin Tartare / red pine mushrooms / pickles / dried yolk</i>	64 PLN
Awanturka krakowska <i>Traditional Polish bagel / mackerel paste / beetroot cheese paste</i>	38 PLN

## SALAATKI / SALADS

Sałatka z wędzoną kaczka / figi / peklowana szalotka / płatki Szafiru / winegret malinowy <i>Smoked duck salad / figs / pickled shallots / Sapphire cheese flakes / raspberry vinaigrette</i>	38 PLN
Sałatka z kozim serem / płatki migdałów / grillowane brzoskwinie / winegret cytrusowy <i>Goat cheese salad / almond flakes / grilled peaches / citrus vinaigrette</i>	36 PLN

## ZUPY / SOUPS

Bulion z dziczyzny / borowik / szynka z dzika / karczek z jelenia / serowe kluski kładzione <i>Game bouillon / boletus / wild boar ham / deer neck / homemade cheese noodles</i>	39 PLN
Bulion z kurczaka / szarpany kurczak / cebula dymka / kapusta pak choi / lane ciasto pietruszkowe <i>Chicken bouillon / pulled chicken / spring onion / pak choi cabbage / parsley noodles</i>	34 PLN
Krem z raków / kwaśna śmietana / soliród <i>Crayfish cream / sour cream / soliree</i>	38 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kaczka confit / zapiekanka ziemniaczana / czerwona kapusta / sos śliwkowy <i>Duck confit / potato casserole / red cabbage / plum sauce</i>	82 PLN
Biodro jagnięce / blin ziemniaczany / pieczone warzywa / sos tymiankowy <i>Lamb hip / potato pancake / roasted vegetables / thyme sauce</i>	124 PLN
Sezonowa ryba / kremowe purée / peklowany kalafior / fasola edamame / sos maślany <i>Seasonal fish / purée / pickled cauliflower / edamame / butter sauce</i>	74 PLN
Maczanka po krakowsku <i>Traditional tender Pork neck in a bun with pickles and dark sauce</i>	52 PLN
Pierogi z pieczonymi ziemniakami i twarogiem / płatki truflowe / sos grzybowy <i>Baked potatoes and cottage cheese dumplings / truffle flakes / mushroom sauce</i>	49 PLN
Gołąbek z kaszą gryczaną i borowikiem / suszona śliwka / barszcz czerwony <i>Buckwheat and boletus mushroom cabbage roll / dried plum / red borscht</i>	38 PLN

## DESERY / DESSERTS

Ptyś z kremem z orzechów laskowych / lody bakaliowe <i>Pastry puff / hazelnut cream / delicacies ice cream</i>	25 PLN
Śliwki w porto / lody waniliowe <i>Plums in Porto / vanilla ice cream</i>	29 PLN
Deser dnia <i>Dessert of the day / ask your waiter</i>	25 PLN

*Lista alergenów dostępna u kelnera / List of allergens is available - please ask your waiter*  
*Do każdego zamówienia doliczany jest serwis w wysokości 10% / 10% of Service charge added to each order*