

2023/2024

W RESTAURACJI BASTER

PRZYSTAWKI ◆ STARTERS

Karminadle w bułce z musem buraczano-chrzanowym

Kaszanka w gorzkiej czekoladzie, skwarki

Śledź w ziołowej marynacie; pesto z pietruszki, ptyś ziemniaczany.

Warzywa w cieście piwnym (piwo Baster) z pikantnym sosem serowym

Kiełbasa w curry, domowe chipsy ziemniaczane, dymka

Pampuch z bryndzą, jabłkiem i rozmarynem

Pieczyno/masło

Karminadle (Silesian meatballs) in a bun with beet horseradish

Blood sausage in dark chocolate, pork greaves

Herring marinated in herbs, parsley pesto, potato puff

Vegetables in beer batter (Baster beer) with spicy cheese sauce

Sausage in curry, homemade potato chips, spring onion

Pampuch (steamed bun) with bryndza sheep milk cheese, apple and rosemary
Bread/butter

ZUPA ◆ SOUP

ZUPA WOŁOWA

Pampuch z mięsnym farszem, chrust z kapusty kiszzonej

CONSOMMÉ Z PIECZONYCH WARZYW

Szpeclę, kapusta włoska

BEEF SOUP

Pampuch with meat stuffing, crispy sauerkraut

ROASTED VEGETABLE CONSOMMÉ

Spatzle, savoy cabbage

DANIA GŁÓWNE ◆ MAIN COURSES

PIERŚ Z KACZKI

Knedel ziemniaczany, kapusta z palonym masłem, sos żurawinowy

WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

Langosz, warzywa korzenne, zioła

STRUDEL WARZYWNY

Sos z papryki wędzonej, mus z fasoli, kapusta kiszona.

DUCK BREAST

Potato dumpling, cabbage with brown butter, cranberry sauce

BEEF BOURGUIGNON

Langos, root vegetables, herbs

VEGETABLE STRUDEL

Smoked paprika sauce, bean mousse, sauerkraut.

DESER ◆ DESSERT

PUDDING WANILIOWY

Owoce liofilizowane, chrust, sos karmelowy z mandarynką

CIASTKO CZEKOLADOWE

Mus z mleka kokosowego, cytrusy, szalwia

VANILLA PUDING

Freeze-dried fruit, „chrust“ (crispy pastry), caramel sauce with tangerine

CHOCOLATE CAKE

Coconut milk mousse, citrus fruits, sage

w cenie 395 zł/os - 395 PLN/person