



The Bell

JEDZENIE I WINO

Przystawka I

Zupa cebulowa z serem cheddar
Onion soup with cheddar cheese

lub

Bakłażan z rzepą japońską i śliwką
Aubergine with Japanese turnip and plum

Przystawka II

Marynowany tuńczyk z salsą z zielonych warzyw i orzechami nerkowca
Marinated tuna with green vegetables salsa and cashew nuts

lub

Tatar wołowy z szalotką, kaparami i żółtkiem
Beef tartare with shallots, capers and egg yolk

Danie główne I

Linguine z krewetkami i cukinią
Linguine with shrimps and cukini

lub

Sandacz z palonym kalafiozem, brukselką i fenkułem
Zander with roasted cauliflower, green beans and fennel

Danie główne II

Noga kaczki z młodymi ziemniakami, burakami, sosem Porto i mandarynką
Duck leg with young potatoes, beetroot, Porto sauce and tangerine

Deser

Brownie z kremem pralinowym i lodami z solonego karmelu
Brownie with praline cream and salted caramel ice cream

lub

Selekcja domowych lodów i sorbetów
Home made ice cream and sorbets selection