

# Jesień

w restauracji Hotelu Filmar

**Krem z pieczonej dyni hokkaido z pierożkami har kao** 26 zł

**Gnocchi dyniowe w sosie grzybowym, z pieczoną dynią, parmezanem oraz prażonymi pestkami dyni** 39 zł

**Sałatka jesienna z pieczonym camembertem, pieczoną dynią i granatem, flambirowaną śliwką oraz orzechami nerkowca** 39 zł

**Grillowany wieprzowy stek Tomahawk (XXL) z kością, podany z pieczonymi ziemniakami, pieczoną dynią hokkaido, dżemem z cebuli i żurawiny oraz grillowaną kukurydzą** 75 zł

**Pierogi leniwe z dyni i twarogu, ze śliwką flambirowaną w Aperolu, z cynamonem, anyżem oraz masłem** 33 zł

**Strudla jabłkowa babci Zoji podana z gałką lodów waniliowych** 27 zł

## DANIA KUCHNI KOPERNIKAŃSKIEJ

**Ptaków zaduszenie - 59 zł**

- filet z kurczaka duszony w miodzie i soku z kwiatu bzu, podany na klusce serowej z pieczonym korzeniem pietruszki w miodzie i tymianku

**Kasza z wątroby drobiowej - 27 zł**

- mus z wątróbki drobiowej z nutką soku z kwiatu bzu, podany na pszennej grzance z szałwią, z nutką pikantnej wiśni, szafranu, rodzynek oraz cynamonu