

## PRZEKĄSKI

- quiche lorriane z młodym śledziem i piklami
- świeży filet ze śledzia w tempurze, dip cytrynowy
- kartofel salad
- pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli
- patera mięs pieczonych (schab / kark / boczek), sos śliwkowy

## ZUPY

- rosół z suszonych borowików z makaronem pappardelle lub
- czysty barszcz z tortellacci z borowikami

## DANIA GŁÓWNE

- konfitowane udko z kurczaka kukurydzianego z sałatką z cytrusów
- wolno gotowana wołowina na purée z topinamburu, glazurowane buraczki, sos demi glace

## DESERY

- szarlotka na ciepło z gałką lodów lub
- gruszka gotowana w czerwonym winie i koniaku pod waniliowym sosem

90 ZŁ OS

**BOMBARDINO**  
— TRATTORIA —