

For Rest

W For Rest gotujemy tak, jak lubimy – prosto, ale z pomysłem. Krótka karta zmienia się wraz z porami roku (i naszymi pomysłami), a w daniach czuć bliskość morza i lasu. Życzymy smacznego!

PRZYSTAWKI

 **Bruschetta z kurkami**, oliwa truflowa, ser Grana Padano, świeża trufla włoska /2 sztuki/ (1, 2, 3) // **38 PLN**

Opiekane pierogi z kaczką i żurawiną, mus z buraka, suszone pomidory, rukola, ser Grana Padano /4 sztuki/ (1, 2) // **42 PLN**

 **Krewetki królewskie**, chorizo, sos winno – maślany, pomidorki koktajlowe, natka, czosnek, chili /5 sztuk/ (5, 10) // **46 PLN**

Tatar z polędwicy wołowej /100 gram/: siekana polędwica wołowa, masło palone, piklowana pieczarka, ogórek, kapary, puder truflowy, świeża trufla włoska/ (2, 10, 11) // 64 PLN

Carpaccio z ośmiornicy, chimichurri, rukola, kaparki, sos cytrusowy, ser Grana Padano /80 gram/ (2, 10, 14) // **68 PLN**

ZUPY

 **Kremowa zupa grzybowa**: borowik, podgrzybek, pieczarka, creme fraiche, oliwa truflowa /350 ml/ (2) // **36 PLN**

 **Zupa tajska z krewetkami królewskimi**, grzybki słomiane, imbir, kiełki fasoli mung, mleko kokosowe, kolendra, groszek cukrowy /350 ml/ (5, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **38 PLN**

Francuska zupa rybna Bouillabaisse: łosoś, krewetki, kalmar, mule, koper włoski, seler naciowy, pomidory, szafran, brandy, bagietka czosnkowa /350 ml/ (1, 4, 5, 10, 14) // **48 PLN**

PASTA / RISOTTO

 **Kremowe risotto z borowikami i serem mascarpone**, ryż arborio, krem truflowy, cebulka, masło, wino, natka, olej koperkowy, opalany ser brie, mus z buraka, piklowane kurki, ser Grana Padano /350 gram/ (2, 10) // **58 PLN**

Tagliatelle z kurczakiem, pieczarki, cebulka, pomidory suszone, czosnek, sos śmietanowy, rukola, ser Grana Padano /350 gram/ (1, 2) // **46 PLN**

 **Tagliolini nero di sepia z krewetkami królewskimi**, chorizo, cebulka, oliwki, pesto pomidorowe, natka, wino, czosnek, papryczka chili, ser Grana Padano/pikantny/ 350 gram/ (1, 5, 10) // **58 PLN**

Tagliatelle z polędwicą wołową, kurki, krem truflowy, natka, ser Grana Padano, świeża trufla włoska /350 gram/ (1, 5, 10) // **78 PLN**

SAŁATKI

Cezar: sałata rzymska, bekon, pomidorki koktajlowe, sos z anchois, ser Grana Padano

z krewetkami – 5 sztuk (2, 3, 4, 5, 11) // **58 PLN**

z kurczakiem – 150 gram (2, 3, 4, 11) // **54 PLN**

 z grillowanym Hallumi – 100 gram (2, 3, 4, 11) // **48 PLN**

Sałata z grillowanym kozim serem, mix sałat, boczek, suszone śliwki, owoce sezonowe, sos pomarańczowy /250 gram/(2, 3, 4, 11) // **58 PLN**

DANIA MIĘSNE

Schabowy w panierce panco /180 gram, pochodzenie – Polska/kremowe puree z ziemniaków, mizeria z koperkiem /(1, 2, 3) // **64 PLN**

Filet z kaczki sous vide /220 gram, pochodzenie – Polska/ sos z żurawiny na czerwonym winie, puree z batata, dziki brokuł Bimi /(2, 3) // **78 PLN**

Biodrówka jagnięca sous vide opieczona w miodzie z rozmarynem /200 gram - pochodzenie – Nowa Zelandia/ sos z koziego sera, mus z buraka, warzywa z pieca z estragonem, kremowe puree z ziemniaków z oliwą truflową /(2, 11) // **98 PLN**

Grillowany Filet Mignon /200 gram – pochodzenie Polska/ fasolka szparagowa, młode kurki, ser Grana Padano, sos Cafe de Paris, kukurydza kolba, frytki stekowe /(2, 11) // **138 PLN**

DANIA RYBNE

Fish & chips: polędwica z dorsza czarnego w cieście piwnym /180 gram – pochodzenie Atlantyk/ sos tatarski, kiszona kapusta, frytki stekowe /(1, 3, 4, 10, 11) // **58 PLN**

Dorada z pieca /350 gram - pochodzenie – Grecja/ młoda fasolka szparagowa z panco, ziemniaki francuskie z czosnkiem i rozmarynem /(2, 8, 11, 13) // **68 PLN**

Filet z łososia MOWI /200 gram – pochodzenie Norwegia/ Kurki, świeży szpinak baby, gnocchi truflowe z kozim serem, mus z buraka, ser Grana Padano /(1, 2, 4) // **84 PLN**

Ośmiornica /120 gram – pochodzenie Atlantyk/ Grillowane ramię ośmiornicy, hiszpański sos pomidorowy z porą i czosnkiem, opiekane ziemniaki, piklowana cebulka, majonez wasabi, sałata rzymska z chorizo, ser Grana Padano /(2, 8, 10, 11, 13, 14) // **128 PLN**

DANIA DZIECIĘCE

Rosół z makaronem /bez natki/250 ml/(1) // **20 PLN**

Zupa pomidorowa z makaronem /250 ml/(1) // **22 PLN**

Spaghetti Bolognese, ser Grana Padano /250 gram/(1, 13) // **32 PLN**

Stripsy /100 gram/ – panierowane polędwiczki z kurczaka, mizeria, frytki, ketchup /(1, 2) // **38 PLN**

Paluszki rybne w panierce /100 gram/, mizeria, kremowe puree z ziemniaków /(1, 2) // **38 PLN**

Frytki /200 gram /(1, 2) // **20 PLN**

Naleśniki z twarożkiem, polewa czekoladowa, bita śmietana (2 sztuki) /(1, 2, 3) // **26 PLN**

Naleśniki z nutellą, owoce sezonowe, bita śmietana (2 sztuki) /(1, 3) // **28 PLN**

DESERY

Sernik z białą czekoladą i mascarpone na spodzie ze słonych krakersów, mus malinowy /(1, 2, 3, 6, 7, 9) // **30 PLN**

Fondant czekoladowy na ciepło, owoce sezonowe, gałka lodów waniliowych, mus malinowy /(1, 2, 3, 6, 7, 9) // **32 PLN**

Placuszki twarogowe na ciepło, owoce sezonowe, crème fraîche, sos klonowy, mus malinowy /(1, 2, 3, 6, 7, 9) // **34 PLN**

STREET FOOD

Burger wołowy

Brioszka, mięso wołowe rasy Angus /200 gram/, ser cheddar, sałata, pomidor, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki stekowe 200 gram /(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **64 PLN**

Burger szarpana wieprzowina

Brioszka, mięso wieprzowe duszone w sosie BBQ /150 gram/, ser cheddar, sałata, pomidor, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki stekowe 200 gram /(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **56 PLN**

Burger kurczak

Brioszka, mięso z kurczaka w panierce panko /150 gram/, ser cheddar, sałata, pomidor, bekon, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki stekowe 200 gram /(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **54 PLN**



Burger panierowany ser

Brioszka, panierowany ser /125 gram/, sałata, pomidor, konfitura z czerwonej cebuli, ogórek marynowany, sos truflowy, sos Big Mac, frytki stekowe 200 gram /(1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **52 PLN**

Alergeny:

1. Gluten/2. Laktoza/3. Jaja/4. Ryby/5. Skorupiaki/6. Orzechy/7. Orzechy ziemne/8. Soja/9. Sezam/10. Siarczyny/11. Gorczyca/12. Łubin/13. Seler/14. Mięczaki

For Rest

At For Rest, we cook just the way we like it – simply, yet imaginatively. Our short menu changes with the seasons (and our own ideas), and the dishes evoke the closeness of the sea and forest. Enjoy!

APPETIZERS

 **Bruschetta with chanterelles**, truffle oil, Grana Padano cheese, fresh Italian truffle /2 pieces/ (1, 2, 3) // **PLN 38**

Baked dumplings with duck and cranberries, beetroot mousse, dried tomatoes, rocket, Grana Padano cheese /4 pieces/ (1, 2) // **PLN 42**

 **King prawns**, chorizo, wine and butter sauce, cherry tomatoes, parsley, garlic, chili /5 pieces/(5, 10) // **PLN 46**

Beef tenderloin tartare /100 grams/: chopped beef tenderloin, brown butter, pickled mushrooms, cucumber, capers, truffle powder, fresh Italian truffle/ (2, 10, 11) // **PLN 64**

Octopus carpaccio, chimichurri, rocket, capers, citrus sauce, Grana Padano cheese /80 grams/ (2, 10, 14) // **PLN 68**

SOUPS

 **Creamy mushroom soup**: boletus, bay bolete, button mushroom, creme fraiche, truffle oil /350 ml/ (2) // **PLN 36**

 **Thai soup with king prawns**, straw mushrooms, ginger, mung bean sprouts, coconut milk, coriander, sugar snap peas /350 ml/ (5, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **PLN 38**

French fish soup Bouillabaisse: salmon, shrimp, squid, mussels, fennel, celery, tomatoes, saffron, brandy, garlic baguette /350 ml/ (1, 4, 5, 10, 14) // **PLN 48**

PASTA / RISOTTO

 **Creamy risotto with porcini mushrooms** and mascarpone cheese, arborio rice, truffle cream, onion, butter, wine, parsley, dill oil, charred brie cheese, beetroot mousse, pickled chanterelles, Grana Padano cheese /350 grams/ (2, 10) // **PLN 58**

Tagliatelle with chicken, mushrooms, onion, dried tomatoes, garlic, cream sauce, rocket, Grana Padano cheese /350 grams/ (1, 2) // **PLN 46**

 **Tagliolini nero di sepia with king prawns**, chorizo, onion, olives, tomato pesto, parsley, wine, garlic, chili pepper, Grana Padano cheese / spicy / 350 grams / (1, 5, 10) // **PLN 58**

Tagliatelle with beef tenderloin, chanterelles, truffle cream, parsley, Grana Padano cheese, fresh Italian truffle /350 grams/ (1, 5, 10) // **PLN 78**

SALADS

Caesar: romaine lettuce, bacon, cherry tomatoes, anchovy sauce, Grana Padano cheese with shrimps - 5 pieces (2, 3, 4, 5, 11) // **PLN 58**

with chicken - 150 grams (2, 3, 4, 11) // **PLN 54**

 with grilled Hallumi - 100 grams (2, 3, 4, 11) // **PLN 48**

Salad with grilled goat cheese, mixed salad, bacon, dried plums, seasonal fruit, orange sauce /250 grams/(2, 3, 4, 11) // **PLN 58**

MEAT DISHES

Panko breaded pork chop /180 grams, origin - Poland/creamy potato puree, cucumber salad with dill /(1, 2, 3) // **PLN 64**

Sous vide duck fillet /220 grams, origin - Poland/ red wine cranberry sauce, sweet potato puree, wild Bimi broccoli /(2, 3) // **PLN 78**

Sous vide lamb rump roasted in honey and rosemary /200 grams - origin - New Zealand/ goat cheese sauce, beetroot mousse, roasted vegetables with tarragon, creamy potato puree with truffle oil /(2, 11) // **PLN 98**

Grilled Filet Mignon /200 grams - origin Poland/ green beans, young chanterelles, Grana Padano cheese, Cafe de Paris sauce, corn on the cob, steak fries /(2, 11) // **PLN 138**

FISH DISHES

Fish & chips: black cod loin in beer batter /180 grams - Atlantic origin/ tartar sauce, sauerkraut, steak fries /(1, 3, 4, 10, 11) // **PLN 58**

Oven-baked sea bream /350 grams - origin - Greece/ young green beans with panko, French potatoes with garlic and rosemary /(2, 8, 11, 13) // **PLN 68**

MOWI salmon fillet /200 grams - origin Norway/ Chanterelles, fresh baby spinach, truffle gnocchi with goat cheese, beetroot mousse, Grana Padano cheese /(1, 2, 4) // **PLN 84**

Octopus /120 grams - Atlantic origin/ Grilled octopus shoulder, Spanish tomato sauce with leek and garlic, roasted potatoes, pickled onion, wasabi mayonnaise, romaine lettuce with chorizo, Grana Padano cheese /(2, 8, 10, 11, 13, 14) // **PLN 128**

CHILDREN'S DISHES

Chicken noodle soup /without parsley/250 ml/(1) // **PLN 20**

Tomato soup with pasta /250 ml/(1) // **PLN 22**

Spaghetti Bolognese, ser Grana Padano /250 gram/(1, 13) // **PLN 32**

Strips /100 grams/ - breaded chicken tenderloin, cucumber salad, fries, ketchup /(1, 2) // **PLN 38**

Breaded fish fingers /100 grams/, cucumber salad, creamy potato puree /(1, 2) // **PLN 38**

French fries /200 grams / (1, 2) // **PLN 20**

Pancakes with cottage cheese, chocolate icing, whipped cream (2 pieces) /(1, 2, 3) // **PLN 26**

Pancakes with Nutella, seasonal fruit, whipped cream (2 pieces) /(1, 3) // **PLN 28**

DESSERTS

Cheesecake with white chocolate and mascarpone on a salty cracker base, raspberry mousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **PLN 30**

Warm chocolate fondant, seasonal fruit, vanilla ice cream, raspberry mousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **PLN 32**

Warm cottage cheese pancakes, seasonal fruit, crème fraîche, maple sauce, raspberry mousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **PLN 34**

STREET FOOD

Beef burger

Brioche, Angus beef /200 grams/, cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, red onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, steak fries 200 grams / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **PLN 64**

Pulled Pork Burger

Brioche, pork braised in BBQ sauce /150 grams/, cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, red onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, steak fries 200 grams / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **PLN 56**

Chicken burger

Brioche, panko-crusted chicken /150 grams/, cheddar cheese, lettuce, tomato, bacon, red onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, steak fries 200 grams / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **PLN 54**



Breaded cheese burger

Brioche, breaded cheese /125 grams/, lettuce, tomato, red onion jam, pickled cucumber, truffle sauce, Big Mac sauce, steak fries 200 grams / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **PLN 52**

Allergens:

1. Gluten / 2. Lactose / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Crustaceans / 6. Nuts / 7. Peanuts / 8. Soy / 9. Sesame / 10. Sulphites / 11. Mustard / 12. Lupin / 13. Celery / 14. Molluscs

Zur Erholung

Im For Rest kochen wir ganz nach unserem Geschmack – einfach, aber fantasievoll. Unsere kleine Speisekarte wechselt je nach Jahreszeit (und unseren eigenen Ideen) und die Gerichte erinnern an die Nähe von Meer und Wald. Guten Appetit!

VORSPEISEN

 **Bruschetta mit Pfifferlingen**, Trüffelöl, Grana Padano Käse, frischem italienischen Trüffel /2 Stück/ (1, 2, 3) // **38 PLN**

Gebackene Teigtaschen mit Ente und Preiselbeeren, Rote-Bete-Mousse, getrockneten Tomaten, Rucola, Grana Padano Käse /4 Stück/ (1, 2) // **42 PLN**

 **Riesengarnelen**, Chorizo, Wein-Butter-Sauce, Kirschtomaten, Petersilie, Knoblauch, Chili /5 Stück/ (5, 10) // **46 PLN**

Rinderfilet-Tartar /100 Gramm/: gehacktes Rinderfilet, braune Butter, eingelegte Champignons, Gurke, Kapern, Trüffelpulver, frischer italienischer Trüffel/ (2, 10, 11) // **64 PLN**

Oktopus-Carpaccio, Chimichurri, Rucola, Kapern, Zitrusauce, Grana Padano-Käse /80 Gramm/ (2, 10, 14) // **68 PLN**

SUPPEN

 **Cremige Pilzsuppe**: Steinpilze, Maronenröhrlinge, Champignons, Crème fraîche, Trüffelöl /350 ml/ (2) // **36 PLN**

 **Thailändische Suppe mit Riesengarnelen**, Strohpilzen, Ingwer, Mungobohnensprossen, Kokosmilch, Koriander, Zuckerschoten /350 ml/ (5, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **38 PLN**

Französische Fischsuppe Bouillabaisse: Lachs, Garnelen, Tintenfisch, Muscheln, Fenchel, Sellerie, Tomaten, Safran, Brandy, Knoblauchbaguette /350 ml/ (1, 4, 5, 10, 14) // **48 PLN**

PASTA / RISOTTO

 **Cremiges Risotto mit Steinpilzen und Mascarpone**, Arborio-Reis, Trüffelcreme, Zwiebeln, Butter, Wein, Petersilie, Dillöl, geröstetem Brie, Rote-Bete-Mousse, eingelegten Pfifferlingen, Grana Padano /350 Gramm/ (2,10) // **58 PLN**

Tagliatelle mit Hühnchen, Champignons, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch, Sahneseauce, Rucola, Grana Padano Käse /350 Gramm/ (1, 2) // **46 PLN**

 **Tagliolini Nero di Sepia mit Riesengarnelen**, Chorizo, Zwiebeln, Oliven, Tomatenpesto, Petersilie, Wein, Knoblauch, Chilischote, Grana Padano-Käse / scharf / 350 Gramm / (1, 5, 10) // **58 PLN**

Tagliatelle mit Rinderfilet, Pfifferlingen, Trüffelcreme, Petersilie, Grana Padano-Käse, frischem italienischen Trüffel /350 Gramm/ (1, 5, 10) // **78 PLN**

SALATE

Caesar: Römersalat, Speck, Kirschtomaten, Sardellensauce, Grana Padano Käse mit Garnelen - 5 Stück (2, 3, 4, 5, 11) // **58 PLN**

mit Hühnchen - 150 Gramm (2, 3, 4, 11) // **54 PLN**

✓ mit gegrilltem Hallumi - 100 Gramm (2, 3, 4, 11) // **48 PLN**

Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, gemischtem Salat, Speck, getrockneten Pflaumen, Obst der Saison, Orangensauce /250 Gramm/(2, 3, 4, 11) // **58 PLN**

FLEISCHGERICHTE

Panko paniertes Schweinekotelett /180 Gramm, Herkunft - Polen/cremiges Kartoffelpüree, Gurkensalat mit Dill /(1, 2, 3) // **64 PLN**

Sous Vide Entenfilet /220 Gramm, Herkunft - Polen/ Rotwein-Cranberry-Sauce, Süßkartoffelpüree, wilder Bimi-Brokkoli /(2, 3) // **78 PLN**

Sous Vide Lammrücken in Honig und Rosmarin gebraten /200 Gramm - Herkunft - Neuseeland/ Ziegenkäsesauce, Rote-Bete-Mousse, gebratenes Gemüse mit Estragon, cremiges Kartoffelpüree mit Trüffelöl /(2, 11) // **98 PLN**

Gegrilltes Filet Mignon /200 Gramm - Herkunft Polen/ grüne Bohnen, junge Pfifferlinge, Grana Padano Käse, Café de Paris Sauce, Maiskolben, Steak Fries /(2, 11) // **138 PLN**

FISCHGERICHTE

Fish & Chips: Schwarzer Kabeljaurücken im Bierteig /180 Gramm - atlantischer Ursprung/ Remoulade, Sauerkraut, Steak-Pommes /(1, 3, 4, 10, 11) // **58 PLN**

Im Ofen gebackene Dorade /350 Gramm - Herkunft - Griechenland/ junge grüne Bohnen mit Panko, Pommes frites mit Knoblauch und Rosmarin /(2, 8, 11, 13) // **68 PLN**

MOWI Lachsfilet /200 Gramm - Herkunft Norwegen/ Pfifferlinge, frischer Babyspinat, Trüffelnocchi mit Ziegenkäse, Rote-Bete-Mousse, Grana Padano Käse /(1, 2, 4) // **84 PLN**

Oktopus /120 Gramm - Atlantischer Ursprung/ Gegrillte Oktopusschulter, spanische Tomatensauce mit Lauch und Knoblauch, Bratkartoffeln, eingelegte Zwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Römersalat mit Chorizo, Grana Padano Käse /(2, 8, 10, 11, 13, 14) // **128 PLN**

KINDERGERICHTE

Hühnernudelsuppe /ohne Petersilie/250 ml/(1) // **20 PLN**

Tomatensuppe mit Nudeln /250 ml/(1) // **22 PLN**

Spaghetti Bolognese, Grana Padano /250 Gramm/(1, 13) // **32 PLN**

Streifen /100 Gramm/ - paniertes Hähnchenfilet, Gurkensalat, Pommes, Ketchup /(1, 2) // **38 PLN**

Panierte Fischstäbchen /100 Gramm/, Gurkensalat, cremiges Kartoffelpüree /(1, 2) // **38 PLN**

Pommes Frites /200 Gramm /(1, 2) // **20 PLN**

Pfannkuchen mit Hüttenkäse, Schokoladenglasur, Schlagsahne (2 Stück) /(1, 2, 3) // **26 PLN**

Pfannkuchen mit Nutella, Obst der Saison, Schlagsahne (2 Stück) /(1, 3) // **28 PLN**

DESSERTS

Käsekuchen mit weißer Schokolade und Mascarpone auf salzigem Crackerboden, Himbeermousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **30 PLN**

Warmer Schokoladenfondant, Früchte der Saison, Vanilleeis, Himbeermousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **32 PLN**

Warme Hüttenkäsepfannkuchen, Obst der Saison, Crème fraîche, Ahornsauce, Himbeermousse / (1, 2, 3, 6, 7, 9) // **34 PLN**

STREETFOOD

Rindfleischburger

Brioche, Angus-Rindfleisch /200 Gramm/, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Speck, rote Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurke, Trüffelsauce, Big-Mac-Sauce, Steak-Pommes 200 Gramm / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **64 PLN**

Pulled Pork Burger

Brioche, in BBQ-Sauce geschmortes Schweinefleisch /150 Gramm/, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Speck, rote Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurke, Trüffelsauce, Big-Mac-Sauce, Steak-Pommes 200 Gramm / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **56 PLN**

Hähnchenburger

Brioche, Hähnchen mit Panko-Kruste /150 Gramm/, Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Speck, rote Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurke, Trüffelsauce, Big-Mac-Sauce, Steak-Pommes 200 Gramm / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **54 PLN**



Panierter Käseburger

Brioche, panierter Käse /125 Gramm/, Salat, Tomate, rote Zwiebelmarmelade, eingelegte Gurke, Trüffelsauce, Big Mac Sauce, Steak-Pommes 200 Gramm / (1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13) // **52 PLN**

Allergene:

1. Gluten / 2. Laktose / 3. Eier / 4. Fisch / 5. Krebstiere / 6. Nüsse / 7. Erdnüsse / 8. Soja / 9. Sesam / 10. Sulfite / 11. Senf / 12. Lupine / 13. Sellerie / 14. Weichtiere