

LE
CHALET
MUR
ZA SICHLE

PRZYSTAWKI

STARTERS

“Carpaccio” z polędwicy wołowej z parmezanem i rucolą
Beef carpaccio with parmesan and rucola

Długo dojrzewana szynka parmeńska podana
z parmezanem w kawałkach
Long ripened Parma ham served with parmesan cheese in pieces

Przysmak Verdiego - szynka “Culatello” powoli
dojrzewana we mgle
Verdi's delicacy - “Culatello” ham slowly ripened in the mist

Dojrzewana włoska karkówka “Coppa” podana
z marynowanymi karczochami
The ripened Italian “Coppa” pork neck served with marinated artichokes

Zupa dnia
The soup of the day

Salatka “Ortolana” z marynowanymi karczochami,
papryką z pieca, oliwkami i kaparkami
“Ortolana” salad with marinated artichokes, paprika from the oven, olives and capers

Półmisek mieszanych wędlin z parmezanem
i marynowanymi karczochami (porcja dla 4 - 6 osób)
*Platter of mixed cold meats with parmesan cheese and marinated artichokes
(portion for 4 - 6 people)*

PIERWSZE

DANIA

FIRST COURSE

“Tortelli” nadziewane ricottą , szpinakiem i parmezanem
“Tortelli” stuffed with ricotta, spinach and parmesan cheese

“ Gnocchi “ w sosie maślanym posypane parmezanem
“Gnocchi” in butter sauce sprinkled with parmesan cheese

“Spaghetti MALGA” z masłem górskim
i świeżo zmielonym pieprzem
“MALGA Spaghetti “ with butter and freshly ground pepper

“Spaghetti PUTTANESCA” z oliwkami, kaparkami
i sosem pomidorowym na ostro
“PUTTANESCA Spaghetti “ with olives, capers and spicy tomato sauce

“Tagliatelle al RAGU” z sosem mięsnym wołowo-cielęcym
“Tagliatelle al RAGU” with beef and veal meat sauce

“Tagliatelle TRUFFEROL” z esencją z trufli, parmezanem
i odrobiną kwaśnej śmietany
“TRUFFEROL Tagliatelle “ with truffle essence and parmesan cheese and a bit of sour cream

“Spaghetti ALICE ” z rybką “anchois” i kaparkami
w sosie pomidorowym
“ALICE Spaghetti “ with an anchovy fish and capers in tomato sauce

DRUGIE
DANIA
GŁÓWNE

SECOND COURSE

Cielęcina w sosie cytrynowym

Veal in lemon sauce

Cielęcina “ a la Saltimbocca” z szynką parmeńską

w sosie winnym

Veal “a la Saltimbocca” with Parma ham in a wine sauce

Kotlet cielęcy “ Paillard “ z grila

Grilled veal cutlet “Paillard”

Wołowina w sosie pomidorowym

Beef in tomato sauce

“Tagliata “ z połówicy wołowej klasycznie podana

z rukolą i parmezanem

“Tagliata” with beef sirloin served classically with rucola and parmesan cheese

Połędwica wołowa “Tournedos” podana

w sosie ziołowym “Cafe de Paris”

“Tournedos” beef sirloin served in herb sauce “Cafe de Paris”

DESERY

DESSERTS

Domowy deser dnia

Homemade dessert of the day

Sorbet domowy

Homemade sorbet

Lody mleczne z domową konfiturą

Milk ice cream with homemade confection

Lody “Affogato” zalane ciepłą kawą lub czekoladą

“Affogato” ice cream with hot coffee or chocolate

Parmezan z miodem

Parmesan with honey

Kieliszek deserowego wina

A glass of dessert wine

Butelka deserowego wina

A bottle of dessert wine