

# FESTIWAL JAGNIĘCINY / LAMB FESTIVAL

26.07. - 29.07.  
2.08. - 5.08.

---

**118 zł**

Podpłomyk z pasztetem jagnięcym, carpaccio  
sezonowym i serem Bursztyn  
*Flatbread with lamb pate, seasonal carpaccio and Bursztyn  
cheese*

---

Tatar z jagnięciny wrzosówki z jajkiem przepiórczym,  
konfitowaną cebulką i grzybami  
*Wrzosówka breed lamb tartare with quail egg, onion confit and  
mushroom*

---

Udziec z jagnięciny wrzosówki z kopytkami, puree  
sezonowym, kalarepą pieczoną w soli  
*Leg of wrzosowka breed lamb with potato noodles, seasonal puree and  
kohlrabi baked in salt*

---

Wątróbka jagnięca z topinamburem i owocami  
sezonowymi, sos winno-rozmarynowy  
*Lamb liver with Jerusalem artichoke and seasonal fruits in  
rosemary wine sauce*

---

Blamaż jałowcowy z rabarbarem i lodami imbirowymi  
*Juniper blanc-manger with rhubarb and ginger ice cream*

---

Wino domowe 0,5l  
*House wine 0,5 l*