

Fondue

Tradycyjne danie pochodzące ze Szwajcarii, szczególnie popularne w regionach alpejskich. Klasyczna wersja składa się z roztopionych serów (gruyère, emmentaler), aromatyzowanych białym winem i przyprawami, w którym macza się kawałki pieczywa.

A traditional dish originating in Switzerland, especially popular in the Alpine regions. The classic version consists of melted cheeses (gruyère, emmentaler), flavored with white wine and spices, in which pieces of bread are dipped.

FONDUE SEROWE (650 g)

109 PLN

Kremowy sos z serów gruyère i emmentaler, aromatyzowany białym winem i gałką muszkatołową, podawany z bagietką. Porcja dla 2 osób.

Creamy sauce of gruyère and emmentaler cheeses, flavored with white wine and nutmeg, served with baguette. Portion for 2.

Dodatki / Extras

Patatki pieczone (300 g)
Baked potatoes

14 PLN

Gruszka (400 g)
Pear

12 PLN

Pieczarki z patelni (300 g)
Fried mushrooms

14 PLN

Ogórki kiszzone z cebulką (300 g)
Pickled cucumbers with pearl onion

12 PLN

Dziki brokuł (200 g)
Wild broccoli

19 PLN

FONDUE CZEKOLADOWE (700 g)

129 PLN

Mieszanka szlachetnej belgijskiej czekolady gorzkiej i mlecznej, podawana z croissantami, bagietką, dżemem wiśniowym, bananem, gruszką, arbuzem i melonem. Porcja dla 2 osób.

A blend of fine Belgian dark and milk chocolate, served with croissants, baguette, cherry jam, banana, pear, watermelon, melon. Portion for 2.