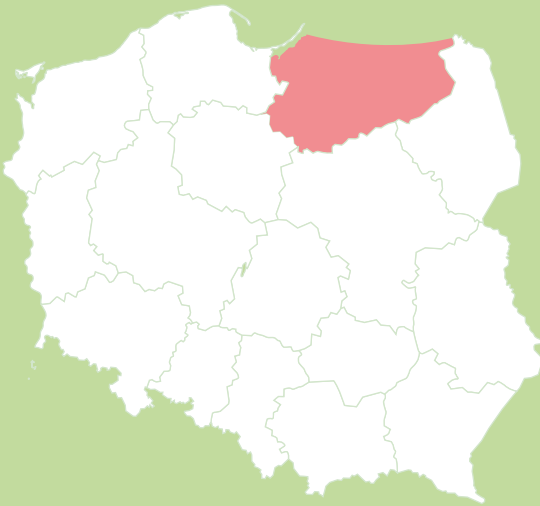


LUNCH MENU

22-25.04



WARMIA I MAZURY

Kuchnia Warmii i Mazur łączy w sobie smaki kuchni staropolskiej, niemieckiej i kresowej. Jest pyszna, naturalna i prosta, do tego pełna smaku, sprawia wrażenie leku na wszystko: od przeziębienia, po chandrę. Skosztujcie wiosennych i pożywnych propozycji lunchowych inspirowanych tym regionem w autorskim wydaniu Adama Adamczaka.

Do zobaczenia w Concordia Taste!

The cuisine of Warmia and Mazury combines the flavors of Old Polish, German and Eastern marches cuisine. It is delicious, natural and simple, full of flavor, it gives the impression of a cure for everything: from colds to the blues. Taste spring and nutritious lunch options inspired by this region, prepared by Adam Adamczak.

See you at Concordia Taste!

55 zł danie główne
+ zupa / przystawka
main course
+ soup / starter

76 zł danie główne
+ zupa / przystawka
+ deser
main course
+ soup / starter
+ dessert

Informacje o alergenach dostępne u kelnera / Ask the staff for information on allergens
Dla grup powyżej 5 osób doliczamy 10% serwisu / For groups above 5 people we add 10% service fee

Zupy / Soups

- KREM Z ZIEMNIAKA I PORA GF, OPCJA V** 29
raki | kwaśna śmietana | szczypiorek
potato and leek cream | crayfish | sour cream | chives
- KARMUSZKA Z MŁODEJ KAPUSTY GF, LF** 29
pomidory | świeży koperek | cielęcina | młoda marchew
young cabbage soup | tomatoes | fresh dill | veal | young carrot

Przystawki / Starters

- PIECZONE SŁODKIE ZIEMNIAKI V, GF** 34
cieciorka | szpinak | salsa z zielonych warzyw
baked sweet potatoes | chickpeas | spinach | green vegetable salsa
- WARMIŃSKIE DZYNDZAŁKI** 36
(kołduny) z sandaczem | piklowany czosnek
niedźwiedzi | sos beurre blanc z kwiatami czarnego bzu
dumplings with zander | pickled wild garlic |
beurre blanc sauce with elderflowers

Dania główne / Mains

- PLIŃCE Z POMOĆKĄ ZE SZPARAGAMI V** 44
groszek cukrowy | sadzone jajko
hash browns with asparagus | sugar snap peas | fried egg
- SMAŻONY OKOŃ MORSKI GF** 49
pieczone ziemniaki | sos aioli | sałatka ze szparagów
małosolnych | pomidory malinowe
fried sea bass | baked potatoes | aioli sauce |
low-salt asparagus salad | raspberry tomatoes
- EINTOPF Z CIELEĆINY** 48
ziemniaki | marchew | groszek cukrowy |
grillowane ogórki małosolne | kwaśna śmietana
veal one pot dish | potatoes | carrot | sugar snap peas |
grilled low-salt cucumbers | sour cream
- WOLNO PIECZONY BOCZEK** 46
salsa z rabarbaru | szparagi |
ecrase ziemniaczane | kwaśna śmietana | szczypiorek
slow-roasted bacon | rhubarb salsa | asparagus |
potato ecrase | sour cream | chives

Deser / Dessert

- PIECZONY RABARBAR** 28
kruszonka z białej czekolady | lody z palonego masła
baked rhubarb | white chocolate crumble | brown butter ice cream