

LUNCH MENU

25-29.09



WIELKOPOLSKI KUCHARZ

Kiedy tradycja spotyka się z nowoczesnością powstaje zaskakująca i nieoczywista kreacja.

W tym tygodniu Adam Adamczak interpretuje polskie przepisy z książki Wielkopolski Kucharz z 1920 roku, dając dowód na to, że stare i nowe bardzo się kochają. Zapraszamy na Lunch #prostozpolski do Concordia Taste!

When tradition meets modernity, a surprising and non-obvious creation is created.

This week, Adam Adamczak interprets Polish recipes from the book Wielkopolski Kucharz from 1920, proving that the old and the new love each other very much. We invite you for a #prostozpolski lunch at Concordia Taste!

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

67 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

ZUPA Z RAKÓW INNYM SPOSOBEM 28
warzywa | kluski krajane
Crayfish soup in a different way | vegetables | cut dumplings

ZUPA Z CEBULI 25
ciasto francuskie (możliwa opcja GF), LF
Onion soup | puff pastry (GF option available) LF

Przystawki / Starters

GRZYBY DUSZONE W ŚMIETANIE 33
podgrzybki | jarmuż | oliwa truflowa | ćwikła z buraka V
Creamed mushrooms | boletes | kale | truffle oil | beetroot V

PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ 35
sos borowikowy | oliwa koperkowa
Dumplings with veal | cep sauce | dill olive oil

Dania główne / Mains

PSTRĄG Z JAJAMI 43
sos z sardeli | marynowane pędy czosnku | seler GF
Trout with eggs | anchovy sauce | pickled garlic shoots | celery GF

PROSIĘ FASZEROWANE 43
panierowana kaszanka | czarny czosnek |
chutney jabłkowy | sos z trawą żubrowa
Stuffed pork | breaded black pudding | black garlic |
apple chutney | sauce with bison grass

PIEROGI LENIWE 38
dynia | suszone pomidory | twaróg wędzony |
pestki dyni | jarmuż V
Lazy dumplings | pumpkin | dried tomatoes |
smoked cottage cheese | pumpkin seeds | kale V

SZTUKA MIĘSA W SOSIE KARTOFLANYM 45
flan ziemniaczany | marynowane kurki GF
Piece of meat in potato sauce | potato flan |
marinated chanterelles GF

Deser / Dessert

TORT Z KARTOFLI 23
lody ponczowe | lukier czekoladowy
Potato cake | punch ice cream | chocolate frosting