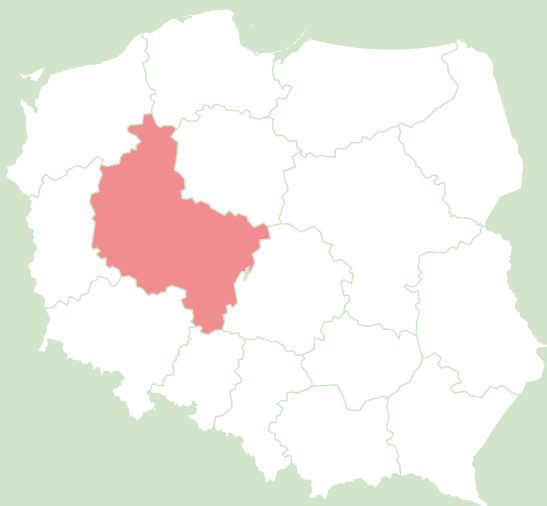


LUNCH MENU

20-24.11



WIELKOPOLSKA

W tym tygodniu pozostajemy w Wielkopolsce rozkoszując się najlepszymi regionalnymi smakami w mocnej, jesiennej, odżywczej wersji. Idą chłody, zatem łapcie energię i radość z naszych propozycji lunchowych #prostozpolski w autorskim wydaniu Adama Adamczaka.

Do zobaczenia w Concordia Taste!

This week we stay in Greater Poland, enjoying the best regional flavors in a strong, autumn, nutritious version. The cold weather is coming, so grab energy and joy from our lunch proposals #straightfrompoland, prepared by Adam Adamczak.

See you 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

KREM Z KARTOFLI I PORA GF V kwaśna śmietana Potatoes and leek cream sour cream	25
ZUPA Z KORBOLA GF LF V imbir Pumpkin soup ginger	25

Przystawki / Starters

PASZTET Z GĘSI sorbet z rabarbaru sznoka z glancem Goose pâté rhubarb sorbet yeast cake with icing sugar	29
PIECZONY SŁODKI ZIEMNIAK GF V ser owczy suszone pomidory szpinak Baked sweet potato sheep cheese dried tomatoes spinach	25

Dania główne / Mains

PYRA Z GZIKIEM V panierowane jajko poche Potato with cottage cheese breaded poached egg	33
SCHAB szagowki zasmażana kapusta sos z piwa pszenicznego Loin potato dumplings fried cabbage wheat beer sauce	37
KURCZAK Z KWAŚNYM SOSEM arancini burak marynowany Chicken with sour sauce arancini pickled beetroot	37
SAŁATKA Z PIECZONYCH WARZYSZ GF V ziemniaki jogurt wędzony twaróg Roasted vegetable salad potatoes yogurt smoked cottage cheese	36

Deser / Dessert

PĄCZEK sos angielski lody fiołkowe Donut English sauce violet ice cream	24
--	----