



DESERY

APERITIF: PROSECCO 15cl – 16,00 PLN

KARMELOWY FLAN GANACHE, TRUSKAWKI.

CARAMEL FLAN GANACHE, STRAWBERRIES.

KARAMEL-TORTE GANACHE, ERDBEEREN.

22,00 PLN

150 g | Alergeny: 2,6

Remy Martin VSOP 4cl – 42,00 PLN

SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ, ZAMSZ AGRESTOWY.

CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE, GOOSEBERRY SUEDE.

KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE, STACHELBEERE WILDLEDER.

22,00 PLN

160 g | Alergeny: 6

J.A. Baczewski Suwren 4cl – 16,00 PLN

BISZKOPT MIGDAŁOWY, KREM MASCARPONE, RABARBAR.

ALMOND SPONGE CAKE, MASCARPONE CREAM, RHUBARB.

MANDEL-BISKUITKUCHEN, MASCARPONE-CREME, RHABARBER.

22,00 PLN

150 g | Alergeny: 1,2

Wódka Klasztorna Deserowa 4cl – 12,00 PLN

PIANKA JOGURTOWA Z WANILIĄ, CRUMBLE CZEKOLADOWE, OWOCE SEZONOWE.

YOGHURT FOAM WITH VANILLA, CHOCOLATE CRUMBLE, SEASONAL FRUITS.

JOGHURTSCHAUM MIT VANILLE, SCHOCKOCRUMBLE, SAISONFRÜCHTE.

22,00 PLN

150 g | Alergeny: 1,2,6

Miód pitny Augustowski późny 10cl – 16,00 PLN

Deser z książki kulinarnej „Za stołem w Kliczkowie”

TRIO MUSÓW ZAMKOWYCH – MUS CZEKOLADOWY, MUS JABŁKOWY, MUS A'LA BLANCMANGE, CIASTKO ANYŻOWE.

CASTLE MOUSSE TRIO - CHOCOLATE MOUSSE, APPLE MOUSSE, BLANCMANGE MOUSSE, ANISE CAKE.

SCHLÖSSLIOCHE MUS-TRIO - SCHOCKOMUS, APFELMUS UND MUS A LA BLANCMANGE, ANISKUCHEN.

21,00

150 g | Alergeny: 2,6

Deska degustacyjna Sieraków 8 cl – 28,00 PLN

ALERGENY
ALLERGENS:
ALLERGENE:

1 - MAKA PSZENNIA / WHEAT FLOUR / WEIZENMEHL
2 - JAJA / EGGS / EIER
3 - RYBY / FISH / FISCH
4 - ORZECHY ZIEMNE / PEANUTS / ERDNÜSSE
5 - SOJA / SOY / SOJA

6 - MLEKO / MILK / MILCH
7 - ORZECHY WŁOSKIE / WALNUTS / WALNÜSSE
8 - SELER / CELERY / SELERIE
9 - GORCZYCA / MUSTARD SEEDS / SENF
10 - SEZAM / SESAME / SESAM

11 - DWUTLENKSIARKI / SULPHUR DIOXIDE / SCHWEFELDIOXID
12 - LUBIN / LUPIN / LUPINE
13 - MIECZAKI / MOLLUSCS / WEICHTIERE
14 - SKORUPIAKI / CRUSTACEANS / SCHALENTIERE