

# MARYENSZTADT

---

## CRAFT BEER & FOOD

### MENU DEGUSTACYJNE / DEGUSTATION MENU

#### DANIE PIERWSZE / FIRST COURSE

*Śledź z marynowanym grzybem i trybulą*

*Herring with marinated mushroom and chervil*

#### DANIE DRUGIE / SECOND COURSE

*Kluska śląska z selerem i grzybami*

*Silesian dumpling with celery and mushrooms*

#### DANIE TRZECIE / THIRD COURSE

*(do wyboru / choice of)*

*Polik wołowy z pasternakiem i jęczmieniem*

*Beef cheek with parsnip and barley*

*Pstrąg łososiowy z brukselką i kwaśną śmietaną*

*Salmon trout with Brussels sprouts and sour cream*

#### DANIE CZWARTE / FOURTH COURSE

*Ciastko czekoladowe z kremem sernikowym i bakaliami*

*Chocolate cookie with cream cheese cake nuts and raisins*

69 zł

*Do każdego dania serwujemy 150 ml piwa dobranego zgodnie ze sztuką foodpairingu*  
*Each course comes with 150 ml of beer selected according to foodpairing rules*