



ancora restaurant

Chef Adam Chrzastowski

## Sezon Na Dziczyznę Game Season

17 Stycznia 2012 – 11 Lutego 2012  
17 January 2012 – 11 February 2012

### Zakąski - Appetizers

Salceson z dziczyzny z sałatką selerowo-ziemniaczaną	
Headcheese of game with celery & potato salad .....	25 pln
Leśny pasztet w cieście podany z jarzębiną	
Forest pate with rowan berry chatney .....	26 pln
Rosół z sarny z lanymi kluseczkami	
Consomme of venison with home made noodles .....	26 pln
Myśliwska zupa gulaszowa	
Hunter style goulash soup .....	29 pln

### Dania główne - Main course

Perliczka Wielkoposka na borowikach, marchewce i brokułach confit	
Guinea fowl on boletus, carrot and broccoli comfit .....	55 pln
Ragout z sarny z suszonymi owocami	
Venison ragout with dried fruits .....	55 pln
Zrazy z dzika z kluseczkami i marynowanymi warzywami	
Wild boar roulade with home made noodles .....	53 pln
Comber z jelenia z grzybami i szpinakiem w cieście	
Deer saddle, forest mushroom and spinach Wellington .....	63 pln

---

#### Special Wine

##### Bordeaux

Chateau Cantemerle 2006, A.C. Haut-Medoc .....	300,00PLN - 225,00PLN
Chateau la Garde 2008, A.C. Pessac-Leognan .....	200,00PLN - 150,00PLN

##### Bourgogne

Gevrey Chambertin 2007, David Duband, A.C. Gevrey Chambertin .....	320,00PLN - 250,00PLN
Niuts Saint Georges 2007, David Duband, A.C. Niuts Saint Georges .....	280,00PLN - 220,00PLN

##### Piemonte

Barbera D'Alba 2010, Giuseppe Rinaldi, DOC Barbera D'Alba .....	140,00PLN - 110,00PLN
Barbaresco 2007, Renato Fenocchio, DOCG Barbaresco .....	180,00PLN - 140,00PLN