



Szef Kuchni  
*Executive Chef*  
Kamil Tłuczek

poleca:  
*recommends:*  
Dania kuchni szwajcarskiej  
*Swiss cuisine*

Przystawka  
*Appetizer*



fondue / emmentaler /  
gruyère / chrupiące  
pieczywo\*

(\*dla 2 osób)

*fondue/ emmental cheese/  
gruyère/ crusty bread\**

*(\*for 2 people)*

49 zł

Zupa  
*Soup*



krem serowy / grzanki  
ziołowe / gałka  
muszkatołowa

*creamy cheese soup/ herb toast/  
nutmeg*

18 zł

Danie główne  
*Main dish*



połędwiczka wieprzowa  
sous vide / warzywne rosti  
/ białe szparagi / espuma  
serowa

*sous vide pork tenderloin/  
vegetable rösti/ white asparagus/  
cheese foam*

38 zł



RADO HOTEL