



KARMELL  
— RESTAURANT —

# Dyniowe Menu



Restauracja KARMELL zaprasza na autorskie dania Szefa Kuchni  
z dynią w roli głównej!

Krem dyniowy z śliwką suszoną marynowaną w winie  
*Cream of pumpkin with dried plum marinated in wine*

15,00 zł  
350ml

Kotleciki dyniowo – jaglane z sosem śliwkowym  
rukolą i dressingiem miodowo - musztardowym  
*Pumpkin & millet fritters served with plum sauce  
arugula and honey & mustard dressing*

25,00 zł  
450 g

Polędwiczka wieprzowa z sosem śmietanowo – imbirowym  
purée z dyni i jesienną sałatką z żurawiną, czerwoną cebulą  
prażonymi pestkami dyni oraz dressingiem balsamicznym  
*Pork tenderloin with cream & ginger sauce, pumpkin purée  
and autumn salad consisting of cranberry, red onion  
fried pumpkin seeds and balsamic dressing*

43,00 zł  
550 g

Racuchy dyniowe z fruzeliną z czarnej porzeczki  
i serkiem waniliowym  
*Pumpkin crumpets with black currant sauce  
and vanilla cream cheese*

20,00 zł  
350 g

