



MENU DEGUSTACYJNE / 420

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa
Matjas, ziemniak, kalarepa, jabłko, śmietana porowa
Bisque rakowy, czerwone warzywa
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy
Jagnięcina, demi glace, szpinak, ziemniak
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Jabłko, lody mleczne, karmel

MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤

Beets, ginger, almonds, basil olive oil
Puff pastry, green peas, smoked tofu
Porcini consommé, porcini, Lapsang Souchong tea
Cabbage and smoked prune dumplings, hazelnuts,
Polish truffle, brown butter
Eggplant, black lentils, lovage, bergamot, sesame seeds
Vegan cottage cheese, rose ice cream, rose petals in syrup
Apple, apple sorbet, caramel

WINE PAIRING | *porcje degustacyjne* | 6 kieliszków / 280

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa / 57 ⑤
Matjas, ziemniak, kalarepa, jabłko, śmietana porowa / 68
Pierogi z kapustą, suska sechłońska, orzechy laskowe, polska trufla, palone masło / 72
Tatar wołowy, szpik kostny, pestki słonecznika, kapary / 69

ZUPY

Consommé borowikowe, pierożki grzybowe, herbata Lapsang Souchong / 52 ⑤
Bisque rakowy, czerwone warzywa / 55

DANIA GŁÓWNE

Bakłażan, czarna soczewica, lubczyk, bergamotka, sezam / 95 ⑤
Kulbin, kiszona kapusta, fasola, beurre blanc / 160
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy / 169
Jagnięcina, demi glace, szpinak, ziemniak / 176
Królik, boczek, zielony groszek, marchew, koper włoski / 156

PREDESERY

Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie / 39
Polskie sery zagrodowe z gospodarstwa Wańczykówka / 69

DESERY

Jabłko, lody mleczne, karmel / 45
Mak, czarna porzeczka, tonka, kruche ciastko / 48

