

Aperitif • Kir Royal 72
Menu Degustacyjne • 6 dań 169 • Selekcja 6 win 129

selekcja smaków •
tatar • lubczyk • grzyby • gorczyca
węgorz • grzyby • soliród • chleb
żurek • majeranek • boczek • jajko
halibut • fenkuł • oliwka • kurka
jagnięcina • por • cipollini • trybula
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy
petit four •

Menu Degustacyjne • 8 dań 189 • Selekcja 8 win 159

selekcja smaków •
tatar • lubczyk • grzyby • gorczyca
łosoś jurajski • miso • rzodkiew • mirin
węgorz • grzyby • soliród • chleb
foie gras • tokaj • kacze języki • wiśnia
halibut • fenkuł • oliwka • kurka
połędwica • pastrami • dymka • ostryga & zielony pieprz
marakuja • kokos • mleko • orzech ziemny
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy
petit four •

*Zamówienia dotyczące menu degustacyjnego przyjmujemy do godziny 21.00. Menu jest serwowane dla wszystkich gości przy stoliku.

Menu a la carte

PRZYSTAWKI

żurek • majeranek • ziemniak • jajko 24
brie • suszone owoce • orzech pekan • kminek 28
kalarepa • kozi ser • grejpfrut • komosa ryżowa 31
tatar • lubczyk • grzyby • gorczyca 38
łosoś jurajski • miso • rzodkiew • mirin 41
węgorz • grzyby • soliród • chleb 49
foie gras • tokaj • kacze języki • wiśnia 62

DANIA GŁÓWNE

agnolotti • kapusta • świnia • szczypior 43
gnudi • trybula • trufla • seler naciowy 45
kaczka • mango • salsefia • orkisz 75
jagnięcina • por • cipollini • trybula 78
halibut • fenkuł • oliwka • kurka 79
połędwica • pastrami • dymka • ostryga & zielony pieprz 92

DESER

marakuja • kokos • mleko • orzech ziemny 23
pistacja • jabłko • seler • koperek 26
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy 26
polskie sery • kozi dymek • bursztyn • chutney 39

*Do grup powyżej 5 osób doliczamy 12,5% serwisu. Lista alergenów dostępna u managera.