

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

żurek • majeranek • ziemniak • jajko 24
kalarepa • kozi ser • grejpfrut • komosa ryżowa 31
tatar • lubczyk • grzyby • gorczyca 38
łosoś jurajski • miso • rzodkiew • mirin 41
foie gras • tokaj • kacze języki • wiśnia 62

DANIA GŁÓWNE

gnudi • trybula • trufla • soczewica 45
kaczka • mango • salsefia • orkisz 75
jagnięcina • por • cipollini • trybula 78
halibut • fenkuł • oliwka • kurka 79
połędwica • pastrami • dymka • ostryga & zielony pieprz 92

DESERY

marakuja • kokos • mleko • orzech ziemny 23
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy 26

DEGUSTACYJNE LUNCH MENU 59 12.00-15.00

sałata • gravlax • ogórek • pomarańcza
kaszanka • kasza gryczana • cebula • musztarda
dorsz • skrzydełko • grejpfrut • cukinia
kaczka • fasola • papryka • kolendra
brulle • tymianek • jabłko • orzech włoski

LUNCH MENU 12.00-16.00

WINO TYGODNIA • Ca'La'Bionda • Valpolicella Classico • Italia • 75 ml • 11

PRZYSTAWKI

krupnik • jagnięcina • pęczak • natka 14
sałata • gravlax • ogórek • pomarańcza 16
kaszanka • kasza gryczana • cebula • musztarda 18

DANIA GŁÓWNE

tagliatelle • troć • koperek • śmietana 22
kaczka • fasola • papryka • kolendra 24
dorsz • skrzydełko • grejpfrut • cukinia 28

DESER

brulee • tymianek • jabłko • orzech włoski 14