

Aperitif • Starka Sour **52**

• Kir Royal **72**

Menu Degustacyjne • 8 dań **189** • Selekcja 8 win **159**

kalarepa • 'kozia rura' • grejpfrut • komosa ryżowa  
biały szparag • czeremcha • węgorz • orzech  
tatar z krowy • czosnek niedźwiedzi • chrzan • jajko przepiórcze  
rabarbar • foie gras • parmezan  
jesiotr • kwiaty cukinii • zielona truskawka • werbena cytrynowa  
królik • marchewka • estragon • musztarda  
semik • lubczyk • owoce  
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy

Menu Degustacyjne • 6 dań **169** • Selekcja 6 win **129**

kalarepa • 'kozia rura' • grejpfrut • komosa ryżowa  
tatar z krowy • czosnek niedźwiedzi • chrzan • jajko przepiórcze  
rabarbar • foie gras • parmezan  
jesiotr • kwiaty cukinii • zielona truskawka • werbena cytrynowa  
królik • marchewka • estragon • musztarda  
solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy

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

Menu a la carte

#### PRZYSTAWKI

chłodnik z pomidora • arbuzy • malina • słonina **24**

kalarepa • 'kozia rura' • grejpfrut • komosa ryżowa **31**

tatar z krowy • lubczyk • grzyby • gorczyca **39**

rabarbar • foie gras • parmezan **62**

#### DANIA GŁÓWNE

pierogi • kapuśniak • świnka • szczypiorek **45**

dorsz • ragu warzywne • ponzu • szafran **72**

jagnięcina • kalafior • gorgonzola • bułka tarta & pistacja **85**

połędwica z byka • pastrami • dymka • ostryga & zielony pieprz **96**

#### DESER

ptyś • malina • wanilia **26**

truskawka • śmietana • cytryna **27**

solony karmel • wanilia • imbir • orzech laskowy **29**