

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

kalarepa • kozi ser • grejpfrut • komosa ryżowa **31**
tatar z krowy • lubczyk • grzyby • gorczyca **39**
węgorz • groszek • porzeczka • serwatka **48**
rabarbar • foie gras • parmezan **62**

DANIA GŁÓWNE

pierozki • kapuśniak • świnka • szczypiorek **45**
jesiotr • cukinia • mirabelka • lawenda **82**
jagnięcina • kalafior • gorgonzola • bułka tarta & pistacja **85**
połędwica z byka • cebula • bób • kurki • szpik **96**

DESERY

budyń • kakao • wiśnia **24**
ptyś • malina • wanilia **26**
solony karmel • czekolada • imbir • orzech laskowy **29**

DEGUSTACYJNE LUNCH MENU **59**

12.00-15.00

sałata • ogórek • feta • czerwona cebula
królik • brzoskwinia • nerkowiec
dorsz • fasola • ragu warzywne • szpinak
rostbef • polenta • kukurydza • bakłażan
mango • kokos • malina

LUNCH MENU 12.00-16.00

WINO TYGODNIA • Jean-Paul & Benoît Droin • Chablis • Francja • 2016 • 75 ml • **19**

PRZYSTAWKI

gazpacho pomidorowe • grzanka • bazylia **14**
sałata • ogórek • feta • czerwona cebula **15**
królik • brzoskwinia • nerkowiec **18**

DANIA GŁÓWNE

risotto • kurka • parmezan • natka **26**
dorsz • fasola • ragu warzywne • szpinak **32**
rostbef • polenta • kukurydza • bakłażan **36**

DESER

mango • kokos • malina **16**