



TASTING MENU / 420

Cabbage roll, sweet potato, smoked tofu, kohlrabi, lingonberry
Smoked sturgeon, anchois mayonnaise, broccoli, buttery brioche
Crayfish bisque, red vegetables
Monkfish, green beans, kohlrabi, Mornay sauce
Lamb, potatoes, red pepper chutney, onion mousse,
bacon mayonnaise, demi-glace
Cottage cheese, rose ice-cream, rose syrup
Pear, chantilly cream, ginger ice-cream, gingerbread crisp

VEGAN TASTING MENU / 420 ⑤

Cabbage roll, sweet potato, smoked tofu, kohlrabi, lingonberry
Zucchini flower, hazelnut, pumpkin seeds, spicy chili
Tomato consommé, cherry tomato, rapeseed oil
Dumpling, pumpkin, potato, truffle beurre blanc
Eggplant, lentils, bergamot, mint, sesame
Vegan cottage cheese, rose sorbet, rose syrup
Pear, vegan chantilly cream, ginger sorbet, gingerbread crisp

SOMMELIER'S SELECTION* | *tasting portions* | 6 glasses / 320

*A curated alcoholic or non-alcoholic experience

MENU A LA CARTE

STARTERS

Cabbage roll, sweet potato, smoked tofu, kohlrabi, lingonberry / 57 ⑤
Smoked sturgeon, anchois mayonnaise, broccoli, buttery brioche / 85
Dumpling, egg yolk, truffle, truffle sauce / 62
Beef tartare, bone marrow, sunflower seeds, capers / 69

SOUPS

Tomato consommé, cherry tomato, rapeseed oil / 32 ⑤
Crayfish bisque, red vegetables / 55

MAIN COURSES

Eggplant, lentils, bergamot, mint, sesame / 95 ⑤
Stone bass, chicory, Romanesco cauliflower, potatoes, beurre blanc / 160
Monkfish, green beans, kohlrabi, Mornay sauce / 175
Lamb, potatoes, red pepper chutney, onion mousse, bacon mayonnaise, demi-glace / 176
Duck, spinach, carrot, mead sauce / 156

PREDESSERTS

Cottage cheese, rose ice-cream, rose syrup / 35
Polish farmhouse cheeses from Wańczykówka / 69

DESSERTS

Honey cream, plum mousse, oat ice-cream, bitter chocolate / 45
Pear, chantilly cream, ginger ice-cream, gingerbread crisp / 47
Cheesecake, buckwheat ice cream, buckwheat popcorn, cherry gel / 43





MENU DEGUSTACYJNE / 420

Gołąbek, batat, tofu wędzone, kalarepa, brusznic
Jesiote wędzone, majonez z anchois, brokuł, maślana brioszka
Bisque rakowy, czerwone warzywa
Żabnica, fasolka szparagowa, kalarepa, sos mornay
Jagnięcina, ziemniaki, chutney z czerwonej papryki, mus cebulowy,
majonez bekonowy, demi glace
Twaróg, lody różane, syrop różany
Gruszka, krem chantilly, lody imbirowe, chips piernikowy

MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤

Gołąbek, batat, tofu wędzone, kalarepa, brusznic
Kwiat cukinii, orzech laskowy, pestki dyni, pikantna papryczka
Consommé pomidorowe, pomidor cherry, olej św. Wawrzyńca
Pieróg, dynia, ziemniaki, trufłowy beurre blanc
Bakłażan, soczewica, bergamotka, mięta, sezam
Twaróg, sorbet różany, syrop różany
Gruszka, wegański krem chantilly, sorbet imbirowy, chips piernikowy

SELEKCJA SOMMELIERA* | *porcje degustacyjne* | 6 kieliszków / 320

*Pairing alkoholowy lub bezalkoholowy

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

Gołąbek, batat, tofu wędzone, kalarepa, brusznic / 57 ⑤
Jesiote wędzone, majonez z anchois, brokuł, maślana brioszka / 85
Pieróg z żółtkiem, trufla, sos trufłowy / 62
Tatar wołowy, szpik kostny, pestki słonecznika, kapary / 69

ZUPY

Consommé pomidorowe, pomidor cherry, olej św. Wawrzyńca / 52 ⑤
Bisque rakowy, czerwone warzywa / 55

DANIA GŁÓWNE

Bakłażan, soczewica, bergamotka, mięta, sezam / 95 ⑤
Kulbin, cykoria, kalafior romanesco, ziemniak, beurre blanc / 160
Żabnica, fasolka szparagowa, kalarepa, sos mornay / 175
Jagnięcina, ziemniaki, chutney z czerwonej papryki, mus cebulowy,
majonez bekonowy, demi glace / 176
Kaczka, szpinak, marchew, sos z miodu pitnego / 156

PREDESERY

Twaróg, lody różane, syrop różany / 35
Polskie sery zagrodowe z gospodarstwa Wańczykówka / 69

DESERY

Krem miodowy, mus ze śliwki, lody owsiane, gorzka czekolada / 45
Gruszka, krem chantilly, lody imbirowe, chips piernikowy / 47
Sernik, lody gryczane, popcorn z gryki, żel wiśniowy / 43

