



## **MENU DEGUSTACYJNE / 420**

Wędzony węgorz, zielone szparagi, mornay, ikra ślimaka  
Kalafior w wielu odsłonach  
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran  
Jesiotr, cukinia, szafran, gryka, twaróg  
Jagnięcina, białe szparagi, młode ziemniaki, rzodkiewka  
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie  
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia

## **MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420**


Zielone szparagi, smardze, tempeh, skórka cytrynowa  
Kalafior w wielu odsłonach  
Chłodnik pomidorowy, pomidorki koktajlowe, chrzan  
Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy  
Talerz młodych warzyw  
Wegański twaróg, lody różane, płatki róży w syropie  
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia

---


WINE PAIRING | *porcje degustacyjne* | 7 kieliszków / 280

## **MENU A LA CARTE**


### **PRZYSTAWKI**

Kalafior w wielu odsłonach / 57   
Pierozki, bób, smardze, kozi ser, mięta / 67  
Pstrąg z Zielenicy, komosa ryżowa, ogórek, kwaśna śmietana / 68  
Tatar wołowy, żółtko bażancie, pestki słonecznika, kapary / 69


### **ZUPY**

Chłodnik pomidorowy, pomidorki koktajlowe, chrzan / 48   
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran / 55

### **DANIA GŁÓWNE**

Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy / 89   
Jesiotr, cukinia, szafran, gryka, twaróg / 169  
Sandacz, kalarepa, młode marchewki, olej szczypiorkowy / 160  
Jagnięcina, białe szparagi, młode ziemniaki, rzodkiewka / 176  
Królik, szparagi, bób, groszek, smardze / 156

### **PREDESERY**

Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie / 39   
Polskie sery zagrodowe z gospodarstwa Wańczykówka, rabarbar / 69

### **DESERY**

Truskawki, beza, lody orzechowe / 45  
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia / 48 