



MENU DEGUSTACYJNE / 420

Wędzony węgorz, pomidorki koktajlowe, bazylia
Młode buraki, imbir, migdały, oliwa szczypiorkowa
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran
Jesiotr, cukinia, szafran, biała gryka, twaróg
Jagnięcina, groszek, por, kurki
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia


MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420

Pomidory koktajlowe, tempeh, bazylia
Młode buraki, imbir, migdały, oliwa szczypiorkowa
Chłodnik pomidorowy, pomidorki koktajlowe, chrzan
Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy
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

Młode buraki, imbir, migdały, oliwa szczypiorkowa / 57 
Marynowany pstrąg z Zielenicy, biała rzodkiew, ogórek, agrest / 68
Pierozki, sum, seler, pomidor / 72
Tatar wołowy, żółtko bażancie, pestki słonecznika, kapary / 69

ZUPY

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

DANIA GŁÓWNE

Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy / 89 
Sandacz, kiszona kapusta, trzy odmiany kalafiora, beurre blanc / 160
Jesiotr, cukinia, szafran, biała gryka, twaróg / 169
Jagnięcina, groszek, por, kurki / 176
Królik, fasolka szparagowa, młode marchewki / 156

PREDESERY

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

DESERY

Daktyle, czekolada, śmietanka, jeżyny, sezam / 45
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia / 48

