



MENU DEGUSTACYJNE / 420

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa
Okoń morski w soku z cytryny i pigwy, olej koperkowy, śmietanka, kawiorowe trio
Bisque rakowy, czerwone warzywa
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy
Jagnięcina, demi glace, szpinak, ziemniak
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Jablko, lody mleczne, karmel

MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa
Ciasto francuskie, groszek, wędzone tofu
Krem z topinamburu, orzechy laskowe, gruszka, olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca
Pierogi z kaszą gryczaną, nerkowce, krem owsiany
Bakłażan, czarna soczewica, lubczyk, bergamotka, sezam
Wegański twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Jablko, sorbet jabłkowy, karmel

WINE PAIRING | *porcje degustacyjne* | 6 kieliszków / 280

MENU A LA CARTE

PRZYSTAWKI

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa / 57 ⑤
Okoń morski w soku z cytryny i pigwy, olej koperkowy, śmietanka, kawiorowe trio / 85
Pierogi z kaszą gryczaną, twaróg, bekon, śmietana / 62
Tatar wołowy, szpik kostny, pestki słonecznika, kapary / 69

ZUPY

Krem z topinamburu, orzechy laskowe, gruszka, olej rzepakowy z góry św. Wawrzyńca / 54 ⑤
Bisque rakowy, czerwone warzywa / 55

DANIA GŁÓWNE

Bakłażan, czarna soczewica, lubczyk, bergamotka, sezam / 95 ⑤
Kulbin, kiszona kapusta, fasola, beurre blanc / 160
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy / 169
Jagnięcina, demi glace, szpinak, ziemniak / 176
Królik, boczek, zielony groszek, marchew, koper włoski / 156

PREDESERY

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

DESERY

Jablko, lody mleczne, karmel / 45
Sernik, lody gryczane, popcorn z gryki, żel wiśniowy / 43

