



MENU DEGUSTACYJNE / 420

Wędzony węgorz, zielone szparagi, mornay, ikra ślimaka
Kalafior w wielu odsłonach
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran
Jesiotr, czarna soczewica, chrzan, koper włoski
Jagnięcina, białe szparagi, młode ziemniaki, rzodkiewka
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Mirabelka, pistacja, słony karmel, bazylia


MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420

Zielone szparagi, smardze, tempeh, skórka cytrynowa
Kalafior w wielu odsłonach
Szpinak, szczaw, czosnek niedźwiedzi
Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy
Talerz młodych warzyw
Wegański twaróg, lody różane, płatki róży w syropie
Mirabelka, pistacja, 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 konfitowane, estragon, marynaty / 69


ZUPY

Szpinak, szczaw, czosnek niedźwiedzi / 48 
Bisque rakowy, czerwone warzywa, szafran / 55

DANIA GŁÓWNE

Pieczona kapusta, boczniaki, sos grzybowy / 89 
Jesiotr, czarna soczewica, chrzan, koper włoski / 169
Sandacz, kalarepa, młode marchewki, olej szczypiorkowy / 160
Jagnięcina, białe szparagi, młode ziemniaki, rzodkiewka / 176
Perliczka, salata rzymska, zielony groszek / 156

PREDESERY

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

DESERY

Rabarbar, beza, orzech laskowy / 45
Mirabelka, pistacja, słony karmel, bazylia / 45 