

OPASŁY TOM

## MENU DEGUSTACYJNE / 335

Tatar wołowy, wędzone żółtko, trufle, topinambur

Krem z borowików, smażony borowik

Trio z buraka, pomarańcza, palona cebula

Smażony dorsz, ziołowe ziemniaki, chorizo, trawa cytrynowa

Półdewica z jelenia, czerwona kapusta, kasza gryczana, skorzonera, sos z gorzkiej czekolady

Beza, rokitnik, pistacje, pigwa

Mus z białej czekolady, cytrusy, sorbet grejpfrutowy

## MENU DEGUSTACYJNE (V) / 335

„Risotto” z ziemniaków, olej z węgla drzewnego, topinambur

Krem z borowików, smażony borowik

Trio z buraka, pomarańcza, palona cebula

Palone brokuły, karmelizowana cebula, ziemniaki ziołowe, sos wasabi

Seler pieczony w soli, kasza gryczana, czerwona kapusta, gorzka czekolada

Beza, rokitnik, pistacje, pigwa

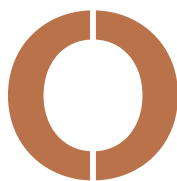
Marynowane gruszki, kawa, słony karmel, ciasto orzechowe

---

WINE PAIRING | porcje degustacyjne | 6 kieliszków / 220

Menu degustacyjne podajemy wyłącznie, gdy zamawiają je wszyscy Goście przy stole.

Podawanie menu degustacyjnego zajmuje od 2 do 3 godzin.



OPASLY TOM

## TASTING MENU / 335

Beef tartare, smoked yolk, truffles, Jerusalem artichoke  
Wild mushroom cream, fried cep  
Beetroot trio, orange, roasted onion  
Fried cod, herb roasted potatoes, chorizo, lemongrass  
Deer loin, red cabbage, buckwheat, salsify, dark chocolate sauce  
Italian meringue, sea buckthorn, pistachios, quince  
White chocolate mousse, citrus, grapefruit sorbet

## TASTING MENU (V) / 335

Potato “risotto”, charcoal oil, Jerusalem artichoke  
Wild mushroom cream, fried cep  
Beetroot trio, orange, roasted onion  
Roasted broccoli, caramelized onion, herb roasted potatoes, wasabi sauce  
Celery baked in salt, buckwheat, red cabbage, dark chocolate  
Italian meringue, sea buckthorn, pistachios, quince  
Marinated pears, coffee, salty caramel, nut cake

---

WINE PAIRING | tasting portions | 6 glasses / 220

Dear Guests, tasting menu can be enjoyed by the whole table only.

Time of serving the tasting menu takes from 2 to 3 hours.