

OPASŁY TOM

## MENU DEGUSTACYJNE / 390

Łosoś Loch Duart, kalarepa, ikra śledzia, śmietana

Tatar wołowy, topinambur, dymny dressing

Pieróg, żółtko, czarne trufle

Dorsz, palona marchew, pak choi, dziki ryż, nerkowiec, limonka

Polędwica z jelenia, seler, rodzynki, kapary, kawa

Batat, kakao, rokitnik

Tarta z galką muszkatołową, karmel, beza, czerwone wino, lody waniliowe

## MENU DEGUSTACYJNE (V) / 390

Kalarepa, nori, chrzan

Grochowa, purée ziemniaczane, oliwa z oliwek, majeranek

Klusieczki z wędzonej cebuli, miso, karmelizowana cebulka perłowa

Kalafior, drożdże, prażone migdały, jarmuż

Seler, grzyby, marynowana papryka, ogórek kiszony

Batat, kakao, rokitnik

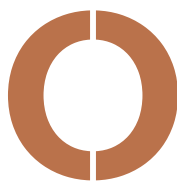
Pigwa, orzeszki ziemne, estragon, imbir

---

WINE PAIRING | porcje degustacyjne | 7 kieliszków / 265

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

Podawanie menu degustacyjnego zajmuje od 2 do 3 godzin.



OPASLY TOM

## TASTING MENU / 390

Loch Duart salmon, kohlrabi, herring roe, sour cream

Beef tartare, Jerusalem artichoke, smoky dressing

Raviolo, egg yolk, black truffle

Cod, roasted carrot, pak choi, wild rice, cashew, lime

Deer tenderloin, celery root, raisins, capers, coffee

Sweet potato, cocoa, sea buckthorn

Nutmeg tart, caramel, meringue, red wine, vanilla ice cream

## TASTING MENU (V) / 390

Kohlrabi, nori, horseradish

Pea soup, mashed potatoes, olive oil, marjoram

Smoked onion dumplings, miso, caramelized pearl onion

Cauliflower, yeast, roasted almonds, kale

Celery root, mushrooms, marinated bell pepper, pickled cucumber

Sweet potato, cocoa, sea buckthorn

Quince, peanuts, tarragon, ginger

---

WINE PAIRING | tasting portions | 7 glasses / 265

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

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