



## MENU DEGUSTACYJNE / 420

Młode buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa  
Ciasto francuskie, zielony groszek, wędzony pstrąg, mała Św. Jakuba  
Bisque rakowy, czerwone warzywa  
Jesiotr, cukinia, szafran, biała gryka, twaróg  
Jagnięcina, sos burgundzki, sałata, kurki  
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie  
Beza włoska, czarna porzeczka, biszkopt, porzeczkowica

## MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤

Młode buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa  
Ciasto francuskie, zielony groszek, wędzone tofu  
Chłodnik pomidorowy, pomidorki koktajlowe, chrzan  
Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy  
Arbuz, sezam, komosa ryżowa  
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 bazyliowa / 57 ⑤  
Marynowany pstrąg z Zielenicy, biała rzodkiew, ogórek, agrest / 68  
Pierozki, sum, seler, pomidor / 72  
Tatar wołowy, szpik kostny, pestki słonecznika, kapary / 69

### ZUPY

Chłodnik pomidorowy, pomidorki koktajlowe, chrzan / 48 ⑤  
Bisque rakowy, czerwone warzywa / 55

### DANIA GŁÓWNE

Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy / 89 ⑤  
Sandacz, kiszona kapusta, kalafior, beurre blanc / 160  
Jesiotr, cukinia, szafran, biała gryka, twaróg / 169  
Jagnięcina, sos burgundzki, sałata, ziemniak, kurki / 176  
Królik, fasolka szparagowa, marchewka, boczek / 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

