

MENU DEGUSTACYJNE - WPROWADZENIE

{ tasting menu - introduction }

Snacks

Makrela, ogórek, jabłko

Mackerel, cucumber, apple

Bulion grzybowy, pierogi

Mushroom broth, dumplings

Turbot, fasola

Turbot, beans

Kaczka, suszone owoce

Duck, dried fruits

Czekolada, bakalie, mak

Chocolate, delicacies, poppy seed

Tasting menu / 299 PLN / pp

Wine pairing / 200 - 270 PLN / pp

Non alcoholic pairing / 120 PLN / pp

Menu Degustacyjne w jednej z dwóch wersji dostępne dla całego stolika.

Zamówienia na menu degustacyjne przyjmujemy do godziny 20.00.

Zastrzegamy sobie prawo do zamiany produktów ze względu na ich dostępność.

Tasting Menu in one of two versions available for the entire table.

We accept orders for the tasting menu until 8.00 p.m.

We reserve the right to substitute products due to availability.

MENU DEGUSTACYJNE

{ tasting menu }

Snacks I

Troć, kwaśna śmietana, ogórek

Seatrout, sour cream, cucumber

Tatar, “kurczak”, pieczarka

Tartare, “chicken”, champignon

Pierogi, wędzony twaróg

Dumplings, smoked cottage cheese

Grasica, nduja

Veal sweetbread, nduja

Przegrzebek

Scallop

Żabnica, dynia

Monkfish, pumpkin

Kaczka, topinambur

Duck, jerusalem artichoke

Seler, świerk

Celery, spruce

Rokitnik, karmel

Sea buckthorn, caramel

Snacks II

Tasting menu / 499 PLN / os

Wine pairing / 270-320 PLN / os

Non alcoholic pairing / 150 PLN / os

Menu Degustacyjne w jednej z dwóch wersji dostępne dla całego stolika.

Zamówienia na menu degustacyjne przyjmujemy do godziny 20.00.

Zastrzegamy sobie prawo do zamiany produktów ze względu na ich dostępność.

Tasting Menu in one of two versions available for the entire table.

We accept orders for the tasting menu until 8.00 p.m.

We reserve the right to substitute products due to availability.