



MENU

W CENIE 295 PLN

Amuse-bouche

Krucha babeczka, trufla wołowa, żurawina

Shortcake, beef truffle, cranberry

Krucha babeczka, trufla z ciecierzycy, żurawina (veg)

Shortcake, chickpea truffle, cranberry (veg)

PRZYSTAWKA / STARTER

Trio tatarów: wołowy z piklami, z pieczonego bakłażana, pomidor kiszony, szalotka, z tuńczyka

Tartar trio: beef with pickles, roasted eggplant, pickled tomato, shallot, tuna

Trio tatarów: z pieczonego bakłażana, kolendra, kiszonych pomidorów, kimchi, humus z buraka (veg)

Tartar trio: baked eggplant, cilantro, pickled tomatoes, kimchi, beetroot hummus (veg)

ZUPA / SOUP

Krem z pieczonego topinamburu, oliwa lubczykowa, popcorn (veg)

Cream of roasted Jerusalem artichoke soup, lovage olive oil, popcorn (veg)

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pierś z kaczki marynowana w przyprawach korzennych, gratin grzybowy, sos truflowy, dynia

Duck breast marinated in spices, mushroom gratin, truffle sauce, pumpkin

Dziki brokuł, boczniak, gratin grzybowy, sos truflowy, dynia (veg)

Wild broccoli, oyster mushroom, mushroom gratin, truffle sauce, pumpkin (veg)

DESER / DESSERT

Pistacja, pieczona pomarańcza, ciastko waniliowe, krem pâtissière

Pistachio, roasted orange, vanilla biscuit, crème pâtissière

Kieliszek wina musującego.

A glass of sparkling wine