

STARTERY / STARTERS

Grzyby Leśne/ Trufle/ Ser Gruyère	Forest Mushrooms/ Truffles/ Gruyère Cheese	30
Krab/Brioche/ Jajko	Crab/ Brioche/ Egg	32
Krewetka/ Pomidor/ Arbuz	Prawn/ Tomato/ Watermelon	38
Ogon wołowy/ Cytryna/ Słonecznik	Oxtail/ Lemon/ Sunflower	36
Homar/ Kwaśna śmietana	Lobster/ Crème Fraîche	36

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Makrela/ Kalarepa/ Ocet	Mackerel/ Kohlrabi / Vinegar	48
Halibut/ Agrest/ Ogórek	Halibut/ Gooseberry/ Cucumber	75
Kurczak/ Wątróbka	Chicken/ Liver	70
Schab/ Jabłka/ Dynia	Pork Chop/ Apples/ Pumpkin	75
Antrykot / Bakłażan/ Ziemniak	Rib Eye / Eggplant/ Potato	90

DESERY / DESSERTS

Pistacja / Kokos/ Wiśnia	Pistachio/ Coconut/ Cherry	26
Jabłko/ Złoto/ Crème Fraîche	Apple/ Gold/ Crème Fraîche	27
Kukurydza/ Śmietana/ Karmel	Corn/ Sour cream/ Caramel	30
Deska Serów/ Krakery/ Musztarda Owocowa	Cheese Board/ Crackers/ Fruit Mustard	40

DEGUSTACJE / TASTINGS

5 Dań / 5 Dishes
150

7 Dań / 7 Dishes
200

9 Dań / 9 Dishes
250

DOBÓR WINA / WINE PAIRING

3 x 10cl
60

5 x 10cl
100

7 x 10cl
140

9 x 10cl
160

Więcej informacji na temat menu degustacyjnego (dostępnego do godziny 21:30) oraz dań bezglutenowych lub wegetariańskich udzieli serwis. Oferta ważna dla gości indywidualnych do 8 osób. Do grup powyżej 8 osób doliczamy 10% usługi serwisowej.