

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

STARTERY / STARTERS

| | | |
|--|--------------------------------|----|
| Żurek/Jajko/ Majeranek | Sour Soup/ Egg/ Marjoram | 32 |
| Sardynki/ Ananas/ Fasola | Sardine/ Pineapple/ Beans | 32 |
| Białe szparagi/ Szczypiorek/ Migdał | White asparagus/ Chive/ Almond | 38 |
| Cielęcina/ Żółtko/ Czosnek Niedźwiedzi | Veal/ Yolk/ Wild Garlic | 42 |

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|----|
| Perliczka/ Rabarbar/ Botwinka | Guinea fowl/Rhubarb/ Beet green | 74 |
| Dorsz/ Soczewica / Dziki Kalafior | Cod/ Lentil / Wild Cauliflower | 75 |
| Schab/ Jabłka/ Dynia | Pork Chop/ Apples/ Pumpkin | 75 |
| Królik/Gnocchi/ Zielone szparagi | Rabbit/ Gnocchi/Green asparagus | 89 |
| Antrykot / Bakłażan/ Ziemniak | Rib Eye / Eggplant/ Potato | 90 |

DESERY / DESSERTS

| | | |
|---|---------------------------------------|----|
| Truskawka/ Mascarpone/ Bazylia | Strawberry/ Mascarpone/ Basil | 27 |
| Rabarbar/ Mleko/ Dzika Róża | Rhubarb/ Milk/ Wild Rose | 26 |
| Mont Blanc/ Wanilia/ Białko | Mont Blanc/ Vanilla/ Egg White | 30 |
| Deska Serów/ Krakеры/ Musztarda Owocowa | Cheese Board/ Crackers/ Fruit Mustard | 40 |

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.