

## 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

Grzyby Leśne/ Trufle/ Ser Gruyère	Forest Mushrooms/ Truffles/ Gruyère Cheese	30
Sardynki/ Ananas/ Fasola	Sardine/ Pineapple/ Beans	32
Dorsz/ Krab/ Szafran	Cod/ Crab/ Saffron	36
Zupa Czosnkowa/ Koperek	Garlic Cream/ Dill	32
Krewetka/ Pomidor/ Arbuz	Prawn/ Tomato/ Watermelon	38

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kaczka/ Pomarańcza/ Cykoria	Duck/ Orange/ Chicory	70
Skrei/ Soczewica / Dzikie Kalafior	Skrei/ Lentil / Wild Cauliflower	75
Schab/ Jabłko/ Dynia	Pork Chop/ Apples/ Pumpkin	75
Jagnięcina/ Cebula/ Czosnek	Veal/ Onion/Garlic	89
Antrykot / Bakłażan/ Ziemniak	Rib Eye / Eggplant/ Potato	90

## DESERY / DESSERTS

Ser Kozi / Burak/ Rodzynki	Goat Cheese/ Beetroot/ Raisins	26
Jabłko/ Złoto/ Crème Fraîche	Apple/ Gold/ Crème Fraîche	27
Mount Blanc/ Wanilia/ Biało	Mount Blanc/ Vanilla/ Egg White	30
Deska Serów/ Krakery/ 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.**