

# 511

## MENU POSTNE – 150zł/osoba

### AMUSE-BOUCHE

Smalec z białej fasoli

### PRZYSTAWKA

Tatar ze śledzia | kapary | czerwona cebula | pomidor suszony | majonez koperkowy | olej rydzowy | grzanka

### ZUPA

Żurek | tatar z borowika | kluski ziemniaczane z twarogiem | prażona cebula | emulsja z maślanki i chrzanu

### DANIE GŁÓWNE

Jesiotr | kawior z aronii | mus z białego buraka | maślany groszek cukrowy | sos z czerwonego wina i czekolady

### DESER

Lody z białym serem orzechami i plastrem miodu



# 511

## FASTING TESTING MENU – 150zł/person

### AMUSE-BOUCHE

White bean lard

### STARTER

Herring tartare | capers | red onion | sun-dried tomato | dill mayonnaise  
Camelina oil | toast

### SOUP

Sourdough soup | boletus tartare | potato dumplings with cottage cheese  
roasted onion | buttermilk and horseradish emulsion

### MAIN COURSE

Sturgeon | chokeberry caviar | white beet mousse | buttery sugar snap peas  
red wine and chocolate sauce

### DESSERT

Ice cream with cottage cheese | nuts  
and a honeycomb

