

511

MENU POSTNE – 200zł/osoba

AMUSE-BOUCHE

Smalec z białej fasoli

PRZYSTAWKA

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

Parfait z wędzonego lokalnego pstrąga | mus z pigwy | czarna porzeczka | salsefia | plaster bocznika

ZUPA

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

Krem z młodej kalarepki z chipsem z jarmużu | marynowaną kalarepą i wędzoną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

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

Polędwica z dorsza | czarna soczewica | kalarepa | pianka cytrynowo-jabłkowa

DESER

Lody z białym serem orzechami i plastrzem miodu

Mille feuille kokosowo-kukurydziane
mus cytrynowy | mandarynka w syropie cukrowym



511

FASTING TESTING MENU – 200zł/person

AMUSE-BOUCHE

White bean lard

STARTER

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

Parfait from a smoked local trout | quince mousse | blackcurrant | salsify | a slice of oyster mushroom

SOUP

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

Young kohlrabi cream soup with a kale chip | marinated kohlrabi | and
smoked sour cream

MAIN COURSE

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

Cod sirloin | black beluga lentils | kohlrabi | lemon and apple foam

DESSERT

Ice cream with cottage cheese | nuts
and a honeycomb

Coconut and corn vanilla slice | lemon mousse
mandarin in sugar syrup

