







SZEF KUCHNI POLECA:



PRZYSTAWKI

-  Ceviche z jesiotra / pasta z ciecierzycy, sezamu i pomarańczy / musztardowiec / ciemne pieczywo 26
Rekomendowane wino:
Montelvini Prosecco Extra Dry DOC
-   Tatar z wędzonej piersi kaczki / konfitura z czerwonej porzeczki / żółtko souvide / ogórek małosolny / szalotka / majonez lubczykowy 34
Rekomendowane wino:
Zenato Pinot Grigio delle Venezie


ZUPY

-   Chłodnik z rabarbaru / jałowiec / imbir / emulsja z migdałów i wanilii / poziomka / konfitura z rabarbaru / ogórek małosolny 20
-  Krem z cukinii / salsa z żółtej cukinii / porzeczka / wędzony pstrąg 23




DANIA GŁÓWNE

-  Troć wędrona / komosa ryżowa / młoda kapusta / koperek / palona kapusta 68
Rekomendowane wino:
Pago de Cirsus
-  Pierś z kurczaka zagrodowego / puree z buraka i koziego sera / boczniak / sos z redukcji białego wina / maślana kalarepka 54
Rekomendowane wino:
Domain de Rochebin Pinot Nior

DESERY




-  Semifreddo pistacjowe / czerwona porzeczka / galaretką z verbeną cytrynową / kruszonka bezowa 23
- Biszkopt / krem jogurtowy / ajerkoniak limonkowy / agrest 23
- Rekomendowane wino:**
Grof Degenfeld Szamorodni

Jeżeli jesteś na specjalnej diecie, poinformuj o tym kelnera. Przygotujemy dla Ciebie odpowiednie dania.




-  regionalne
-  wegańskie
-  bezglutenowe

CHEF RECOMMENDS:



S I D E D I S H E S

-  Sturgeon ceviche / chickpea, sesame seed, and orange paste / black mustard seed / wholemeal bread 26
Recommended wine:
Montelvini Prosecco Extra Dry DOC
-   Smoked duck breast tartare / red currant jam / sous vide egg yolk / quick pickled cucumber / shallot / lovage mayonnaise 34
Recommended wine:
Zenato Pinot Grigio delle Venezie


S O U P S

-   Rhubarb cold borscht / juniper berries / ginger / almond and vanilla emulsion / wild strawberry / rhubarb jam / quick pickled cucumber 20
-  Zucchini cream soup / yellow zucchini salsa / currant / smoked trout 23




M A I N C O U R S E S

-  Sea trout / quinoa / young cabbage / dill / charred cabbage 68
Recommended wine:
Pago de Cirsus
-  Farm chicken breast / beetroot and goat cheese puree / oyster mushroom / white wine reduction paste / butter-braised kohlrabi 54
Recommended wine:
Domain de Rochebin Pinot Nior

D E S S E R T S

-  Pistachio semifreddo / red currant / jelly with lemon verbena / meringue crumble 23
- Sponge cake / yoghurt custard / lemon eggnog / gooseberry 23
- Recommended wine:**
Grof Degenfeld Szamorodni

If you have a special diet, please inform the waiter.
We will surely prepare the right dishes for you.

-  regional
-  vegan
-  gluten free