



CHEF **OLIWIA BERNADY** RECOMMENDS:

SOUPS

KOHLRABI CREAM

with chard-cucumber salsa

15.00**LEMON MOUSSE LIME**

with wild black rice, caramelised pistachio and coriander emulsion

19.00**RABBIT CONSOMME**

with herbal pearl barley, fennel and linseed

20.00

APETISERS

BURNT GOAT CHEESE

celeriac chips, enoki mushrooms, pear reduction

27.00

Recommended wine:

CHARDONAY VIOGNER LORGERIL 1620 IGP PAYS D'OC /75CL BLANC**100.00****STURGEON PICKLED IN LIME**

with galangal, roasted lemon and watercress

29.00

Recommended wine:

GEORGE BREUER CHARM QBA RHEINGAU /75 CL WHITE**156.00****GRILLED MINI AUBERGINES**

with goat cheese and thyme mousse with celery and coconut milk salsa

26.00

Recommended wine:

DOMAINE ROGER BELLAND AOC BOURGOGNE PINOT NOIR /75 CL ROUGE**170.00**

MAIN DISHES

ROAST STURGEON

with orange risotto, glazed Kohlrabi, samphire, beurre blanc sauce

56.00

Recommended wine:

BERNARD DEFAIX AOC CHABLIS /75 CL WHITE**160.00****SOUS VIDE RABBIT**

with spinach puree, scallion confit, burnt parsnip

65.00

Recommended wine:

ATTEMS SAUVIGNON DOC COLLIO /75 CL BIANCO**142.00**

DESERTS

MERINGUE WITH MASCARPONE-LIME CREAM WITH MINT

with reen peas mousse, blueberries salsa

20.00**ANISEED MOUSSE**

with white chocolate, yoghurt and nut cream, pineapple and passion fruit coulis with roast sunflower seeds

21.00



SZEF KUCHNI **OLIWIA BERNADY** POLECA:

ZUPY

KREM Z KALAREPY

z salsą botwinkowo-ogórkową

15.00

KREM Z MUSU CYTRYNOWEGO

z czarnym ryżem, karmelizowaną pistacją i emulsją z kolendry

19.00

CONSOMME Z KRÓLIKA

z ziołowym pęczakiem, fenkułem i siemieniem lnianym

20.00

PRZYSTAWKI

OPALANY SER KOZI

z chipsem z selera, grzybami enoki i redukcją z gruszki

27.00

Rekomendowane wino:

CHARDONAY VIOGNER LORGERIL 1620 IGP PAYS D'OC /75 CL BLANC



100.00

MARYNOWANY W LIMONCE JESIOTR

z galangalem, pieczoną cytryną i rukwią wodną

29.00

Rekomendowane wino:

GEORGE BREUER CHARM QBA RHEINGAU /75 CL WHITE



156.00

GRILLOWANE MINI BAKŁAŻANY

z musem z sera owczego i tymianku z salsą z selera naciowego i mleczka kokosowego

26.00

Rekomendowane wino:

DOMAINE ROGER BELLAND AOC BOURGOGNE PINOT NOIR /75 CL ROUGE



170.00

DANIA GŁÓWNE

JESIOTR PIECZONY

z risotto pomarańczowym, glazurowaną kalarepą, solirodem i sosem beurre blanc

56.00

Rekomendowane wino:

BERNARD DEFAIX AOC CHABLIS /75 CL WHITE



160.00

KRÓLIK SOUS VIDE

z puree szpinakowym, szalotką confit i palonym pasternakiem

65.00

Rekomendowane wino:

ATTEMS SAUVIGNON DOC COLLIO /75 CL BIANCO



142.00

DESERTS

BEZA Z LIMONKOWO-MIĘTOWYM KREMEM MASCARPONE

z musem z zielonego groszku i salsą jagodową

20.00

MUS ANYŻOWY

z białą czekoladą, kremem jogurtowo-orzechowym, coulis z ananasa i marakui i prażonym słonecznikiem

21.00

