

Menu degustacyjne/ tasting menu

Amuse-bouche

Rak zupa rakowa / krewetka / pomidor koktajlowy / śmietana / kawior z Pstrąga / kaffir / limonka

Crayfish crayfish soup / shrimp / cherry tomato / cream / trout caviar / kaffir / lime

Jeleń tatar / kawior z jeżyny / kozia broda / majonez grzybowy / chrzan / suszone żółtko / puder z pietruszki

Deer tartare / blackberry caviar / goat's beard / mushroom mayonnaise / horseradish / dried yolk / parsley powder

Intermezzo

Troć filet z troci / marchew Jacqueline / ziemniak / gałka muskatołowa / pyłek pszczeli / koper włoski

Sea trout sea trout fillet / Jacqueline carrot / potato / nutmeg / bee pollen / fennel

Wołowina stek / bocznik królewski / smardz / puree z palonego kalafiora / ziemniak / sos foie gras

Beef steak / oyster mushroom / morels / roasted cauliflower puree / potato / foie gras sauce

Pre-dessert

Fasola Tonka krem tonka / salsa truskawkowa / sorbet truskawkowy

Tonka beans tonka cream / strawberry salsa / strawberry sorbet

Petits fours

MENU 229 PLN

10% opłata serwisowa/ 10% service charge



MERCATO

