

## Menu degustacyjne/ tasting menu 249 PLN

### 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 muszkatołowa / pyłek pszczeni / koper włoski

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

Wołowina stek / boczniak 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



MERCATO

