

MENU DEGUSTACYJNE / TASTING MENU 249 PLN

SELEKCJA ALKOHOLI / ALCOHOL SELECTION 150 PLN

Amuse Bouche

Tatar z troci / palone masło / seler naciowy / kiszony topinambur / żel z mango

Sea trout tartare / roasted butter / celery / pickled Jerusalem artichoke / mango gel

Wino/Wine: Lawson's Dry Hills White Label Sauvignon Blanc New Zealand 10cl

Zupa serowa / żel z marakuji / espuma jabłkowa / puder malinowy

Cheese soup / passion fruit gel / apple espuma / raspberry powder

Wino/Wine: Dr Loosen Riesling Feinherb Germany 10 cl

Intermezzo

Sola Dover / kalafior / sos homarowy / rzodkiew arbuzowa

Dover sole / cauliflower / lobster sauce / watermelon radish

Wino/Wine: Aresti Chardonnay Reserva Chile 10 cl

Polik cielęcy / słonina Lardo / śliwka / grzyby / sos chrzanowy / espuma orzechowa

Veal cheek / Lardo fatback / plum / mushrooms / horseradish sauce / nut espuma

Wino/Wine: Famiglia Bianchi Malbec Argentina 10 cl

Pre Dessert

Krem z maślanki / jeżyna / mleko / kiszona kapusta / fiołek / biały bez / lody crème fraîche

Buttermilk cream / blackberry / milk / sauerkraut / violet / elderberry / crème fraîche ice cream

Wino/Wine: Arione Moscato d'Asti Italy 10 cl

Petits fours



MERCATO

