

Menu degustacyjne / Tasting menu 299 zł
Selekcja win / Selection of wines 150 zł

Amuse Bouche

Tatar z jelenia / krojona polędwica / czerwona cebula / koper / trufła letnia
Deer tartare / sliced tenderloin / red onion / dill / summer truffle
LUCCARELLI PRIMITIVO, I.G.P. PUGLIA, ITALY – 100 ml

Zupa rakowa / lody o smaku popcornu / pomidor / seler naciowy
Crayfish soup / popcorn ice cream / tomato / celery
DR L FEINHERB RIESLING, Q.B.A. MOSEL, GERMANY – 100 ml

Intermezzo

Łosoś / bób / groszek / małże brzytwy / topinambur
Salmon / broad bean / green pea / razor clams / Jerusalem artichoke
ARESTI CHARDONNAY RESERVA, D.O. CASABLANCA VALLEY, CHILE – 100 ml

Królik / grzybowy sabayon / por / borowik / ziemniak
Rabbit / mushroom sabayon / leek / porcini mushroom / potato
FAMIGLIA BIANCHI MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA – 100 ml

Pre Dessert

Gdański bursztyn / korzeń pietruszki / biała czekolada / mirabelka / siano
Gdansk amber / parsley root / white chocolate / mirabelle plum / hay
ARALDICA VINI PIEMONTESI MOSCATO D'ASTI, D.O.C.G MOSCATO D'ASTI, ITALY – 100 ml

Petits fours



MERCATO

