

PRZYSTAWKI

GRILLOWANA BARWENA

majonez krabowy · por · pomidory

VOL-AU-VENT Z POLSKICH ZIMOWYCH WARZYW

ciasto francuskie · sos orzechowy

TATAR WOŁOWY Z SARNIAKIEM

rydze marynowane · majonez grzybowy

ZUPY

BIAŁA POLEWKA Z KACZKI

wędzona wieprzowina · royal z pasternaku · krokiet z kaczką

BISQUE Z LANGUSTYNEK

krewetki · wakame · olej gochugaru

DANIA GŁÓWNE

PORCHETTA Z DZIKA

topinambur · dereń · żurawina

PĘCZAK Z BOROWIKAMI I JARMUŻEM

jajko zielononóżki · ser bursztyn dojrzewający 15 miesięcy

OKOŃ JEZIORNY

sos rakowy · ziemniaki ze skwarkami i szczypiorkiem

DESER

KRWISTA POMARAŃCZA Z CZEKOLADĄ VELVET I WANILIĄ

parfait z krwistej pomarańczy · biała czekolada · hibiskus

MUS Z GORZKIEJ CZEKOLADY Z WIŚNIAMI I ROZMARYNEM

lody tonka · wafelek

Informujemy, że do rachunku doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 12,5% wartości rachunku.

Lista alergenów dostępna na Państwa prośbę.

APPETIZERS

GRILLED MULLET

crab mayonnaise · leek · tomatoes

VOL-AU-VENT WITH POLISH WINTER VEGETABLES

puff pastry · peanut sauce

BEEF TARTARE WITH HEDGEHOG MUSHROOM

marinated saffron milk caps · mushroom mayonnaise

SOUPS

CREAMY SOURDOUGH SOUP WITH DUCK

smoked pork · parsnip royal · duck croquette

LANGOUSTINE BISQUE

shrimp · wakame · gochugaru oil

MAIN COURSES

WILD BOAR PORCHETTA

jerusalem artichoke · dogwood · cranberry

PEARL BARLEY WITH BOLETUS AND KALE

green-legged egg · Amber cheese, matured for 15 months

LAKE PERCH

crayfish sauce · potatoes with cracklings and chives

DESSERT

BLOOD ORANGE WITH VELVET CHOCOLATE AND VANILLA

blood orange parfait · white chocolate · hibiscus

DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH CHERRIES AND ROSEMARY

tonka ice cream · wafer

Please note that a 12.5% service charge is added to your bill. A list of allergens is available upon request.