



REKOMENDACJA RESTAURACJI RESTAURANT RECCOMENDATION

9. ELEMENTOWE MENU DEGUSTACYJNE - 360 zł./os.

9. ELEMENTS TESTING MENU - 360zł. per person

**AMUSE BOUCHE, DOMOWEGO WYROBU MASŁA ORAZ DOMOWEGO WYPIEKU
PIECZYWO SERWOWANE JAKO POCZĘSTUNEK OD SZEFA KUCHNI**

Dodatkowe zamówienia pieczywa / masła

16zł./os.

PRZYSTAWKI | STARTERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE

100g 69zł

wędzone żółtko | rydze | rzodkiew | galaretka wołowa | espuma grzybowa

smoked egg yolk | saffron milk caps | radish | beef jelly | mushroom espuma

CEVICHE

80g 59zł

pstrąg alpejski | awokado | papryka chilli | żel bergamotka | oliwa pietruszka | ciastko rybne

alpine trout | avocado | chili pepper | bergamot gel | olive oil parsley | fishcake

WĘDZONA KACZKA | SMOKED DUCK

60g 59zł

żel wędzona śliwka | śliwka | czarny bez | chrzan

smoked plum gel | plum | black elderberry | horseradish

FOIE GRAS

80g 119zł

gruszka | orzechy laskowe | żurawina | czarny bez | miód estragonowy | puree żurawina

pear | hazelnuts | cranberries | black elderberry | tarragon honey | cranberry puree

PRZEGRZEBKI | SCALLOPS

3szt./pcs 99zł

kasztany | shiitake | sos veloute | oliwa pietruszka

chestnuts | shiitake | veloute sauce | parsley olive oil

RAVIOLI **WEGE**

120g 58zł

pieczona dynia | piklowana dynia | puree dynia | sos jogurtowy | oliwa dynia

baked pumpkin | pickled pumpkin | pumpkin puree | yogurt sauce | pumpkin olive oil

SELEKCJA PRZYSTAWEK | STARTERS SELECTION

160g 119zł

tatar wołowy | ceviche | przegrzebek

beef tartare | ceviche | scallop

SAŁATKA | SALAD

SAŁATKA | SALAD **VEGAN**

250g 58zł

wędzony pomidor | grillowana pietruszka | wegańska feta | calamate | ogórek | marchew | brukselka |

winegret pomidorowo-balsamiczny

smoked tomato | grilled parsley | vegan feta | calamate | cucumber | carrot | brussels sprouts | tomato-

balsamic vinaigrette

ZUPY | SOUPS

KREM Z PRZEGRZEBKÓW | CREAM OF SCALLOPS 250ml 44zł

karmelizowany przegrzebek | puree szczypior-ziemniak | kawior ikura | oliwa szczypior
caramelized scallop | chives-potato puree | ikura caviar | olive oil chives

KREM Z DYNI I PUMPKIN CREAM VEGAN 250ml 35zł

piklowana dynia | pestki dyni | mascarpone | kolendra | limonka | oliwa dyniowa
pickled pumpkin | pumpkin seeds | mascarpone | coriander | lime | pumpkin oil

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

POLĘDWICA WOŁOWA | FILLET OF BEEF 180g 198zł

puree foie gras – ziemniak - trufla | piklowana cukinia | żel papryka | glas porto |
chips foie gras - ziemniak
foie gras puree - potato - truffle | pickled zucchini | paprika gel | porto glas |
foie gras - potato chips

COMBER Z JELENIA | SADDLE OF DEER 150g 165zł

konfitowany ziemniak | puree czerwona kapusta | piklowana kapusta | puder orzechowy
glas czekolada-śliwka
confit potato | red cabbage puree | pickled cabbage | nut powder | chocolate-plum glaze

PIERŚ Z KACZKI | DUCK BREAST 150g 99zł

pieczony burak | puree burak | piklowany burak | glas piernik | popcorn gryka
baked beetroot | beetroot puree | pickled beetroot | glas gingerbread | buckwheat popcorn

TURBOT 150g 175zł

gratin ziemniaczano-cytrynowy | jarmuż | mule | ikura | sos maślano-rybny
potato-lemon gratin | kale | mussels | ikura | butter-fish sauce

FILET Z KARMAZYNA | ROSEFISH FILLET 140g 110zł

risotto kalafior | konfitowany por | kawior ponzu | shimeji | chips krewetka | oliwa por
cauliflower risotto | confit leek | ponzu caviar | shimeji | prawn chips | leek olive oil

ARANCINI VEGAN 200g 69zł

puree seler | trufla | suszone grzyby | wegański parmezan | portobello | granny smith | oliwa pietruszkowa
puree celery | truffle | dried mushrooms | vegan parmesan | portobello | granny smith | parsley oil

DESERY | DESSERTS

CZEKOLADOWA BAŃKA | CHOCOLATE BUBBLE 120g 45zł

krem mleczna czekolada | wiśnie | lody czekoladowe | palona czekolada | sos wiśniowy
milk chocolate cream | cherries | chocolate ice cream | roasted chocolate | cherry sauce

PTYŚ | PUFF 120g 39zł

krem kawowy | ciastko kawowe | sorbet czarna porzeczka | żel czarna porzeczka
coffee cream | coffee cake | blackcurrant sorbet | black currant gel

SERNIK | CHEESECAKE 150g 39zł

pistacja | żel rokitnik | lody pistacjowe | biała czekolada
pistachio | sea buckthorn gel | pistachio ice cream | white chocolate

GRUSZKA | PEAR VEGAN 120g 38zł

krem waniliowy | ciasto kakaowe | dżem gruszkowy | sorbet gruszkowy
vanilla cream | cocoa cake | pear jam | pear sorbet

LODY I SORBETY | ICE CREAM AND SORBETS VEGAN 100g 38zł

9. ELEMENTOWE MENU DEGUSTACYJNE - 360 zł./os.

9. ELEMENTS TESTING MENU - 360zł. per person

WINE PAIRING – 199zł./os.

199zł. per person

WINE PAIRING PREMIUM – 440zł. per person - min. 6 os. / min. 6 persons

WĘDZONE MASŁO DOMOWEGO WYROBU ORAZ DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO
SMOKED HOME MADE BUTTER AND HOME BAKED BREAD

AMUSE BOUCHE

wędzona kaczka | brioszka | wędzona śliwka | śliwka w czarnym bzie | chrzan
smoked duck | brioche | smoked plum | elderberry plum | horseradish

CUVAGE ROSE D`ALBA`19 (NEBIOLO)

POMMERY APANAGE ROSE`NV (CHAMPAGNE BLEND)

CEVICHE

pstrąg alpejski | awokado | papryka chilli | żel bergamotka | oliwa pietruszka | ciastko rybne
alpine trout | avocado | chili pepper | bergamot gel | olive oil parsley | fishcake

KAMIL BARCZENTEWICH PINOT BLANC BETON`22 (PINOT BLANC)

DOMAINES OTT CLOS MIREILLE`22 (CINSAULT,GARNACHA,SHIRAZ)

FOIE GRAS

gruszka | orzechy laskowe | żurawina | czarny bez | miód estragonowy | puree żurawina
pear | hazelnuts | cranberries | black elderberry | tarragon honey | cranberry puree

WEINGUT KURT ERBELDINGER BECHTHEIMER HEILIGKREUTZ`21 (GEWÜRTZTRAMINER)

TSHIDA EISWEIN`20 (BLAUFRANKISCH)

INTERMEZZO

pralina z rokitnika
sea buckthorn praline

TURBOT

gratin ziemniaczano-cytrynowy | jarmuż | mule | ikura | sos maślano-rybny
potato-lemon gratin | kale | mussels | ikura | butter-fish sauce

TOBIA BLANCO`21 (CHARDONNAY,TEMPRANILLO BLANCO)

DOMAINE BELLEVILLE RULLY 1ER CRU LA FOSSE`20 (CHARDONNAY)

COMBER Z JELENIA | SADDLE OF DEER

konfitowany ziemniak | puree czerwona kapusta | piklowana kapusta | puder orzechowy
glas czekolada-śliwka

confit potato | red cabbage puree | pickled cabbage | nut powder | chocolate-plum glaze

CHATEAU PURCARI NEGRU DE PURCARI`20 (CAB. SAUVIGNON/SAPERAVI/RARA NEGRA)

MERONI IL VELUTO AMARONE RISERVA`15 (CORVINA BLEND)

PTYŚ | PUFF

krem kawowy | ciastko kawowe | sorbet czarna porzeczka | żel czarna porzeczka
coffee cream | coffee cake | blackcurrant sorbet | black currant gel

GRAHAMS TAWNY PORT 10Y

TOMMASI FIORATO RECIOTO`18 (CORVINA BLEND)

PETIT FOUR

9. ELEMENTOWE MENU DEGUSTACYJNE - 360 zł./os.

9. ELEMENTS TESTING MENU - 360zł. per person

WINE PAIRING – 199zł./os. 199zł. per person

WINE PAIRING PREMIUM – 440zł. per person - min. 6 os. / min. 6 persons

KREM POMIDOROWY ORAZ DOMOWEGO WYPIEKU PIECZYWO TOMATO CREAM AND HOME BAKED BREAD

AMUSE BOUCHE

fasolka | jabłko | kasza gryczana | pietruszka

beans | apple | buckwheat | parsley

CUVAGE ROSE D`ALBA`19 (NEBIOLO)

BURAK | BEETROOT

nerkowiec | feta | sos wino-rozmaryn

cashew | feta | wine-rosemary sauce

KAMIL BARCZENTEWICH PINOT BLANC BETON`22 (PINOT BLANC)

KREM Z DYNI I PUMPKIN CREAM

piklowana dynia | pestki dyni | mascarpone | kolendra | limonka | oliwa dyniowa

pickled pumpkin | pumpkin seeds | mascarpone | coriander | lime | pumpkin oil

WEINGUT KURT ERBELDINGER BECHTHEIMER HEILIGKREUTZ`21 (GEWÜRTZTRAMINER)

INTERMEZZO

pralina z rokitnika

sea buckthorn praline

RAVIOLI

pieczona dynia | piklowana dynia | puree dynia | sos jogurtowy | oliwa dynia

baked pumpkin | pickled pumpkin | pumpkin puree | yogurt sauce | pumpkin olive oil

PIWNICE PÓŁTORAK`19 (JOHANNITER)

ARANCINI

puree seler | trufla | suszone grzyby | wegański parmezan | portobello | granny smith | oliwa pietruszkowa

puree celery | truffle | dried mushrooms | vegan parmesan | portobello | granny smith | parsley oil

DOMAINE CHIGNARD FLEURIE LES MORIERS`20 (GAMAY)

KREM MALINOWY | RASPBERRY CREAM

żel owocowy | aquafaba | owoce

fruit gel | aquafaba | fruits

TSHIDA EISWEIN`20 (BLAUFRANKISCH)

PETIT FOUR