

Menu degustacyjne Tasting menu

AMUSE BOUCHE

pomidor
tomato

DUO

homarowa | wędzony przegrzebek | ikura
pstrąg Fier | zielony ogórek | cytryna

lobster bisque | smoked scallop | ikura
Fier trout | green cucumber | lemon

FREREJEAN FRERES EXTRA BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12%
(PINOT NOIR/CHARDONNAY)

PIECZYWO | BREAD

wędzona sól | wędzne masło | wędzony pomidor

smoked salt | smoked butter | smoked tomato

TRIO

sezonowana wołowina |
kawior "Oscietra 5*" Antonius
"Paris brest" | ser Bursztyn 24
kaczka wędzona | chrzan

aged beef | "Oscietra 5*" caviar
"Paris brest" | aged "Bursztyn" cheese
smoked duck | horseradish

RUINART BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12,5%
(CHAMPAGNE BLEND)

INTERMEZZO

porzeczka | czekolada | mak | estragon

blackcurrant | chocolate | poppy seed | tarragon

TURBOT

fenkuł | kalafior | wanilia | zielony ogórek | ikra
śledzia

fennel | cauliflower | vanilla | green cucumber |
herring roe

MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

MICHELIN
2026



**KAMIL BARCZENTEWICZ
CHARDONNAY BARRIQUE '22**
LUBELSKIE, DOBRE / abv. 12%
(CHARDONNAY)

FOIE GRAS

ziemniak | mąka | demi glace

potato | flour | demi glace

OSCAR TOBIA GRAN RESERVA BLANCO '16

D.O.CA RIOJA / abv. 13,5%
(TEMPRANILLO/BLANCO VIURA/MATURANA
BLANCA/MALVASIA)

POŁĘDWICA WOŁOWA | FILLET OF BEEF

kurki | baba ziemniaczana | cukinia |
majonez aioli | słonina

chanterelles | potato cake | zucchini | aioli
mayonnaise | pork lard

CHÂTEAU TEYSSIER '19

A.O.C. SAINT-ÉMILION
GRAND CRU / abv. 14,5%
(MERLOT)

MAŚLANKA | BUTTERMILK

kawior "Oscietra 5*" Antonius

"Oscietra 5*" Antonius caviar

JAGODZIANKA

jagody | lody maślankowo - jagodowe
zabaglione | limoncello

blueberries | buttermilk & blueberry ice cream |
zabaglione | limoncello

HETSOLO TOKAJ ASZÚ 5 PUTTONYOS '14

TOKAJI, HUNGARY / abv. 11,5%
(FURMINT)

PETIT FOUR

sernik | pomarańcza
słony karmel | orzech
markiza | prażone jabłko
Goldwasser

cheescake | orange
salted caramel | nuts
"markiza" biscuit | roasted apple
Goldwasser

MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

MICHELIN
2026



Menu degustacyjne Vege

Tasting menu

AMUSE BOUCHE

pomidor
tomato

DUO

tatar z buraka | gorczyca | chrzan
barszcz | fasola | czarny bez

beetroot tartare | mustard seeds | horseradish
borscht | beans | elderflower

FREREJEAN FRERES EXTRA BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12%
(PINOT NOIR/CHARDONNAY)

PIECZYWO | BREAD

wędzona sól | wędzne masło | wędzony
pomidor

smoked salt | smoked butter | smoked tomato

TRIO

“Waldorf” / brick / orzechy pecan
“Paris brest” | ser Bursztyn 24
nori / nerkowiec / trufla

“Waldorf” / brick / pecans
“Paris brest” | aged “Bursztyn” cheese
nori | cashew | truffle

RUINART BRUT NV

A.O.C. CHAMPAGNE, FRANCE / abv. 12,5%
(CHAMPAGNE BLEND)

INTERMEZZO

porzeczka | czekolada | mak | estragon

blackcurrant | chocolate | poppy seed |
tarragon



RAVIOLI

groszek | mięta | ricotta

peas | mint | ricotta

KURKI | CHANTRELLES

grzanka ziołowa | kasza gryczana

herb toast | buckwheat

KAMIL BARCZENTEWICZ CHARDONNAY BARRIQUE '22

LUBELSKIE, DOBRE / abv. 12%
(CHARDONNAY)

WELLINGTON

seler | szpinak | portobello | demi glace wege
| marchewka | kalafior

celeriac | spinach | portobello |
vegan demi-glace | carrot | cauliflower

OSCAR TOBIA GRAN RESERVA BLANCO '16

D.O.CA RIOJA / abv. 13,5%
(TEMPRANILLO/BLANCO VIURA/MATURANA
BLANCA/MALVASIA)

MAŚLANKA | BUTTERMILK

JAGODZIANKA

jagody | lody maślankowo - jagodowe
zabaglione | limoncello

blueberries | buttermilk & blueberry ice
cream | zabaglione | limoncello

HETSOLO TOKAJ ASZÚ 5 PUTTONYOS '14

TOKAJI, HUNGARY / abv. 11,5%
(FURMINT)

PETIT FOUR

sernik | pomarańcza
słony karmel | orzech
markiza | jabłko prażone
Goldwasser

cheesecake | orange
salted caramel | nuts
“markiza” biscuit | roasted apple
Goldwasser

