

PRZYSTAWKI

{ first courses }

Tatar / Tartare	52
Wołowina, "kurczak", pieczarka <i>Beef, "chicken", champignon</i>	
Grasica / Sweetbread	62
Gratin ziemniaczane, trufla, majonez grzybowy <i>Potato gratin, truffle, mushroom mayo</i>	
Zupa / Soup	40
Ogórek, żółtko, węgorz <i>Cucumber, egg yolk, eal</i>	
Troć / Sea trout	49
Pomidor, śmietana <i>Tomato, sour cream</i>	
Pomidor / Tomato	42
Lubczyk, twaróg, kimchi <i>Lovage, cottage cheese, kimchi</i>	
Gęsie żołądki / Goose gizzards	53
Brioche, grzyby <i>Brioche, mushrooms</i>	
Chleb i masło / Bread & butter	16

DANIA GŁÓWNE

{ main courses }

Przepiórka / Quail	110
Czarny czosnek, dziki brokuł, milkbread <i>Black garlic, wild broccoli, milkbread</i>	
Żebro wołowe / Beef rib	99
Shiitake, marchew, morela <i>Shiitake mushroom, carrot, apricot</i>	
Sola Dover / Dover sole	120
Mule, szjki rakowe, ziemniak, beurre blanc <i>Mussels, crayfish, potato, beurre blanc sauce</i>	
Grillowana kapusta / Grilled cabbage	60
Młoda kapusta, Maitake, ser od Nizio Farm <i>Young cabbage, Maitake mushroom, Nizio Farm cheese</i>	
"Comber" jagnięcy / Saddle of lamb	135
Ziemniak, koper włoski, winogrona, verjus <i>Potato, fennel, grape, verjus</i>	

DESERY

{ desserts }

Owoce leśne / Forest fruits	35
Werbena, jogurt, biszkopt migdałowy <i>Verbena, yogurt, almond sponge cake</i>	
Czekolada / Chocolate	35
Orzech laskowy od Tree Nuts, toffi, oliwa <i>Hazelnut from Tree Nuts farm, toffee, olive oil</i>	

MENU DEGUSTACYJNE

{ tasting menu }

Snacks I

Makrela, chawanmushi, kalarepa

Mackerel, chawanmushi, cohlrabi

Tatar, "kurczak", pieczarka

Tartare, "chicken", champignon

Grasica, gratin, trufla

Sweetbread, gratin, truffle

Ogórek, żółtko, węgorz

Cucumber, egg yolk, eel

Ziemniak, ikra

Potato, roe

Sola Dover, mule, raki

Dover sole, mussels, crayfish

Jeleń, kawa, porzeczka

Deer, coffee, currant

Szara reneta, pietruszka

"Szara reneta" apple, parsley

Owoce leśne, werbena

Forest fruits, verbena

Snacks II

Tasting menu / 400 PLN / os

Wine pairing / 230-280 PLN / os

Non alcoholic pairing / 120 PLN / os

Menu Degustacyjne dostępne dla całego stolika. Zamówienia na menu degustacyjne przyjmujemy do godziny 20.30. Zastrzegamy sobie prawo do zamiany produktów ze względu na ich dostępność.

Tasting Menu available for the entire table. We accept orders for the tasting menu until 8.30 p.m. We reserve the right to substitute products due to availability.

MENU DEGUSTACYJNE - WEGE

{ vegetarian tasting menu }

Snacks I

Chawanmushi, bakłażan, kalarepa

Chawanmushi, eggplant, kohlrabi

Pomidor, kimchi, twaróg

Tomato, kimchi, cottage cheese

Gratin, trufla, majonez grzybowy

Gratin, truffle, mushroom mayo

Grzyby, pomidor, zioła

Mushrooms, tomato, herbs

Ziemniak, tosago

Potato, tosago

Kapusta, shiitake, krowi ser

Cabbage, shiitake, cow cheese

Maitake, czekolada, milkbread

Maitake, chocolate, milkbread

Szara reneta, pietruszka

"Szara reneta" apple, parsley

Owoce leśne, werbena

Forest fruits, verbena

Snacks II

Vegetarian Tasting menu / 400 PLN / pp

Wine pairing / 230-280 PLN / pp

Non alcoholic pairing / 120 PLN / pp

Wegetariańskie menu degustacyjne dostępne jest z minimum 24h wyprzedzeniem, przy złożeniu rezerwacji telefonicznie lub online. Zamówienia przyjmujemy do godziny 20.30.

Zastrzegamy sobie prawo do zamiany produktów ze względu na ich dostępność.

Vegetarian tasting menu can be made available providing at least 24 hours notice is given before the reservation by phone or online reservation. We accept orders for the vegetarian tasting menu until 8.30 p.m.

We reserve the right to substitute products due to availability.