



---

**Informacje: / Information:**

- ❖ Koszt menu: / **Menu cost:** 249zł za osobę / **249pln per person**
- ❖ Wymagany zadatek - 200zł / **Required deposit – 200pln**

**Amuse bouche:**

- ❖ *Guacamole / limonka / granat / taco*  
*Guacamole / lime / pomegranate / taco*

**Przystawka: / Starter:**

- ❖ *Tatar z polędwicy wołowej / gorczyca / kiszony ogórek / shimeji / kalarepa / pietruszka / wędzony majonez / suszone żółtko / chleb żytni / palone masło*  
*Beef tartare / pickles / shimeji / kohlrabi / parsley / smoked mayonnaise / dried egg yolk burn butter*
- ❖ *Carpaccio z krewetek / pieczony ananas / ogórek / seler / rucola / bazylia / pieczywo*  
*Prawns carpaccio / roasted pineapple / cucumber / rucola / celery / basil / bread*

**Zupa: / Soup:**

- ❖ *Krem z pieczonej papryki / krokiet z soczewicy z serem cheddar / chilli*  
*Roasted paprika cream soup / lentil croquette with cheddar cheese / chilli*

**Danie główne: / Main course:**

- ❖ *Stek z polędwicy wołowej sosu vide / topinambur z truflą / seler / ziemniaki z rozmarynem / sos z pieprzem i jagermeister*  
*Sous vide beef tenderloin steak / sunflower root with truffles / celery / potato with rosemary / pepper sauce with jagermeister*
- ❖ *Sandacz / czarna soczewica / zielone warzywa z kolendrą / sos z mlekiem kokosowym*  
*Zander / black lentils / green vegetables with coriander / sauce with coconut milk*
- ❖ *Gołąbek z kaszą gryczaną i grzybami / sofrito z pomidorami / żel z suszonej figi z balsamico*  
*Cabbage leaf with groats and mushroom / sofrito with tomatoes / dried fig with balsamico*

**Deser: / Dessert:**

- ❖ *Mus z karmelizowanej białej czekolady / miso / chałwa / czerwone owoce / bergamotka*  
*White chocolate mousse / miso / halva / red fruits / bergamot*