



Informacje: / Information:

- ❖ **Koszt menu: / Menu cost:** 249zł za osobę / **249pln per person**
- ❖ **Wymagany zadatek - 200zł / Required deposit – 200pln**
- ❖ Dla każdego Gościa **welcome drink** w prezencie / **Welcome drink** for every Guest as a gift

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 / bazylija / 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