

MENU PARING

Każde danie może zostać uzupełnione starannie dobranym napojem, który równoważy jego strukturę, kwasowość i intensywność.



PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej

Pinot Noir – delikatna owocowość podkreśla mięso i nie dominuje jego charakteru.

Książęce 0% IPA – gorycz przecina tłuszcz i oczyszcza podniebienie.

Wódka z ziemniaka OVII – wytrawna czystość podkreśla charakter wołowiny.

Wędzony pstrąg z Zielenicy

Prosecco – mineralność i finezyjne bąble podkreślają dym i kawior.

Książęce 0% Pszeniczne – lekka struktura nie przytłacza ryby.

Okowita gruszkowa – świeżość subtelnie równoważy nuty wędzenia.

ZUPY

Tradycyjny żurek na domowym zakwasie

Wódka Chrzanowa – klasyczne, regionalne uzupełnienie żurku.

Książęce 0% IPA – gorycz równoważy tłustość boczku i kwasowość zupy.

Zupa cebulowa gotowana na rosolu z pieczonej kury

Chablis – mineralność i kwas balansują karmelizowaną cebulkę.

Książęce 0% Pszeniczne – miękka struktura podkreśla ser.

DANIA GŁÓWNE

Pół pieczonej kaczki z pyzami i kapustą modrą

Pinot Noir – równoważy tłustość kaczki i nie dominuje kapusty.

Nalewka wiśniowa – owoc podkreśla sos i kapustę.

Książęce Pszeniczne 0% - harmonizuje z jabłkami oraz przyprawami.

Sezonowany schab z kością z kluskami śląskimi

Wódka z ziemniaka OVII – wytrawna czystość do tłustszego mięsa.

Książęce 0% IPA – gorycz oczyszcza podniebienie.

Pieczone marchewki

Riesling Feinherb – delikatna słodycz łagodzi chilli, a kwasowość odświeża danie.

Herbata jaśminowa – kwiatowość i lekkość równoważą ser i przyprawy.

Gicz jagnięca

Primitivo – głęboki owoc współgra z demi-glace.

Aperol Spritz 0% - goryczy i cytrusy oczyszczają tłustość mięsa.

Stek z polędwicy wołowej sous vide

Wódka z ziemniaka OVII – czysta, wytrawna struktura podkreśla charakter mięsa.

Książęce IPA 0% - Gorycz przecina białko.

Grillowany filet z dorady

Sauvignon Blanc – wysoka kwasowość podkreśla delikatność ryby.

Okowita jabłkowa OVII – subtelny owocowy kontrast do ryby.

Herbata zielona – świeżość i lekka gorycz kontrastują ze strukturą ryby.

DESERY

Ptyś

Zacapa 23 YO – nuty karmelu, wanilii i kakao podkreślają kremową słodycz.

Espresso – mocne espresso balansuje słodki, lekki charakter ptysia.

Krem czekoladowy

Prosto Fonseca 10 YO – słodycz harmonizuje z deserem.

Herbata Earl Grey – bergamotka kontrastuje słodycz jabłka i czekolady.



MENU PARING

Each dish may be complemented by a carefully selected beverage that balances its structure, acidity, and intensity.



STARTERS

Hand-chopped Beef Tenderloin Tartare

Pinot Noir – delicate fruit enhances the meat without overpowering its character.
Książęce Beer 0% IPA – bitterness cuts through the fat and cleanses the palate.
OVII Potato Vodka – dry precision enhances the depth of the beef.

Smoked Trout from Zielenica

Prosecco – minerality and fine bubbles enhance the smoke and caviar.
Książęce 0% Wheat Beer – light body preserves the delicacy of the fish.
Pear Eau-de-Vie – fresh fruit character gently balances the smokiness.

SOUPS

Traditional Polish Sour Rye Soup with Homemade Sourdough

Chrzanova Vodka (Horseradish Vodka) – a classic regional accompaniment.
Książęce 0% IPA – bitterness balances the richness and acidity of the soup.

Onion Soup Prepared with Roasted Hen Broth

Chablis – minerality and acidity balance the caramelised onion.
Książęce 0% Wheat Beer – soft structure complements the cheese.

MAIN COURSES

Regional Poznań-Style Half Roasted Duck

Pinot Noir – balances the richness of the duck while allowing the cabbage to shine.
Cherry Liqueur – fruit character complements the sauce and cabbage.
Książęce 0% Wheat Beer – harmonizes with apples and aromatic spices.

Roasted Carrots

Riesling Feinherb – gentle sweetness softens the chilli, while acidity refreshes the dish.
Jasmine Tea – floral notes lighten the cheese and spices.

Sous-Vide Tenderloin Steak

OVII Potato Vodka – precise, dry structure enhances the tenderness of the meat.
Książęce IPA 0% – its bitterness cuts through the richness of the meat.

Aged Bone-in Pork Chop

OVII Potato Vodka – dry purity complements richer, fattier meat.
Książęce Beer 0% IPA – bitterness cleanses the palate.

Traditional Polish Lamb Shank

Primitivo – deep fruit pairs with the demi-glace.
Aperol Spritz 0% – bitter and citrus notes refresh the palate and balance the richness of the meat.

Sea Bream Fillet

Sauvignon Blanc – vibrant acidity highlights the delicacy of the fish.
Apple Eau-de-Vie – subtle fruit contrast enhances the fish.
Green Tea – freshness and gentle bitterness harmonise with the fish's delicate structure.

DESSERTS

Choux Pastry

Zacapa 23 YO – caramel, vanilla, and cocoa notes highlight the liqueur's creamy sweetness.
Espresso – robust espresso balances the delicate sweetness of the cream puff.

Chocolate Cream

Prosto Fonseca 10 YO – sweet notes complement and enhance the dessert.
Earl Grey Tea – bergamot contrasts the sweetness of chocolate and apple.

