

Menu Degustacyjne

Consomme pomidorowe
Ptyś serowy z pomidorem i bazylią
Tatar wołowy z grzybami i lubczykiem

Chleb & Masło

Węgorz z porem i ryżem
Żubrówka z jabłkiem

Gazpacho z węgorzem i arbuzem

Tuńczyk Bluefin z kalarepą i cytrusami

Krab z jabłkiem i ogórkiem

Langustynka z sałatą i Marie Rose

Turbot z fenkułem i małżami

Foie gras z brzoskwinia i orzechami macadamia

Jagnięcina z polentą, szpinakiem i smardzami
lub

Wagyu z ziemniakiem, truflą i dereniem +150

Mus z białą czekoladą, rabarbarem i czarną oliwką

Pralina z earl grey i yuzu

Krówka gryczana

Żelka whisky sour

Menu degustacyjne 650 • Selekcja 8 win 450 • Prestige Selekcja 8 win 800

*Menu degustacyjne jest dostępne dla całego stołu.

*Do rachunku doliczany jest serwis uznaniowy w wysokości 12,5%

*Lista alergenów dostępna u managera