



MENU

Andrzejkowe 2026

ARCHE HOTEL
KLASZTOR WROCŁAW

SIEDEM SMAKÓW W JEDEN WIECZÓR

ANDRZEJKOWY ZACZAROWANY STÓŁ

- *Brioszka, klasztorna mirabelka, foi gras, pyłek pszczeli, sól truflowa.*
- *Tatar z sarny, puder z żółtka, parmezanowy chips, majonez szczypiorkowy, sakura.*
- *Kaszotto, borowik, szara reneta, pigwa, siano, nastucja, burak.*
- *Małż Świętego Jakuba, pure z pietruszki, masło homarowe, ikra, oliwa z czosnku niedźwiedziego.*
- *Intermezo Granita- ogórek/bazylia/limonka.*
- *Perliczka, dynia, modra kapusta, figa, sosnowy demi glac, karmelizowana skorzonera, orzech laskowy.*
- *Czekolada, piernik, gorąca konfitura z jeżyn, domowe lody, werbena.*

390ZŁ/OS + PARING 150ZŁ/OS.

ARCHE HOTEL
KLASZTOR WROCŁAW

MICHELIN
2026