



MENU

Andrzejkowe 2026

ARCHE HOTEL
KLASZTOR WROCŁAW

SIEDEM SMAKÓW W JEDEN WIECZÓR

ANDRZEJKOWY ZACZAROWANY STÓŁ

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

390ZŁ/OS + PAIRING 150ZŁ/OS.

ARCHE HOTEL
KLASZTOR WROCŁAW

MICHELIN
2026