

PRZYSTAWKI**Tatar wołowy & trufla**

wołowina, trufla, szalotka, ogórek kiszony, majonez, chipsy ziemniaczane

Ser kozi & burak

malina, gruszka, sablé serowe, cykoria, orzechy w miodzie

ZUPY**Żurek & gęś**

kielbasa z gęsi, maślanka, piana ziemniaczana, jajko

Krewetka & łosoś

łosoś, krewetka, cannoli, ravioli z kalarepy, ikra z pstrąga

Chłodnik & botwina

rzodkiewka, ogórek, panierowane jajko

DANIA GŁÓWNE**Dynia & polenta**

konfitowana dynia, krokiet z polenty, ziemniak, chips z jarmużu, labneh, orzechy w miodzie

Kurczak & seler

pierś z kurczaka kukurydzianego, udko z kurczaka z wątróbką gęsią, kasztan, puree z selera, glazurowana marchewka

Jesiotr & krewetka

jablko, oliwa pietruszkowa, puree z pietruszki, brokuł, sos cytrynowy beurre blanc, ogórek, ikra

Kaczka & botwina

pieróg z pieczoną kaczką i botwiną, puree z batatów, pomarańcza, tartaletka z salatką z botwiny i musem chrzanowym, sos pomarańczowy

Biodrówka jagnięca & gołąbek

terrina ziemniaczana, puree z cebuli, smardze, ricotta, tymianek, gołąbek z lejkowcem dętym i ziemniakami, sos madera

DESERY**Semifreddo & malina**

sablé, limoncello, creme freiche, beza

Mille-Feuille & rabarbar

biała czekolada, palone masło, kompot

STARTERS

Beef tatare & truffle

beef, truffle, shallot, pickled cucumber, mayonnaise, potato crisps

Goat chese & beetroot

raspberry, pear, cheesesablés, chicory, nuts in honey

SOUPS

Shrimp & salmon

salmon, shrimp, cannoli, kohlrabi ravioli, trout roe

Sour rye soup & goose

goose sausage, buttermilk, potato foam, egg

Cold soup & beet greens

radish, cucumber, breaded egg

MAIN COURSES

Pumpkin & polenta

confit pumpkin, polenta croquette, potato, kale chips, labneh, honey-coated nuts

Sturgeon & shrimp

apple, parsley oil, parsley purée, lemon sauce, broccoli, cucumber, cavia

Duck & beet greens

duck breast, dumplings with roasted duck and beetroot leafes, sweet potato purée, orange, beetroot leaf salad, horseradish, orange sauce

Chicken & celery

corn-fed chicken breast, chicken thigh with goose liver, chestnut, celery puree, glazed carrot

Lamb rump & cabbage rool

potato terrine, onion purée, morels, ricotta, thyme, stuffed cabbage rolls with puffed leek and potatoes, Madeira sauce

DESSERTS

Semifreddo & raspberry

limoncello, crème fraîche, pistachio, meringue

Mille-Feuille & rhubarb

white chocolate, brown butter, fruit compote