



GARDEN

RESTAURANT

PRZYSTAWKI TO SHARE

dedykowane dla 2 osób

Boczniki z ziołami

40 PLN

**Krewetki tygrysie, emulsja winno-maślana,
grzanki**

70 PLN

Tatar wołowy, kawior grzybowy, ćwikła, kurki

70 PLN

Mule a'la marinara

90 PLN

ZUPY

Francuska zupa cebulowa z grzanką

39 PLN

**Krem z pieczonych pomidorów, zapiekana
ricotta, bazylia**

39 PLN

DANIA GŁÓWNE

**Pappardelle, smażone grzyby, trufla,
natka pietruszki**

55 PLN

**Pierś z kurczaka zagrodowego, krem z dyni,
grillowane brokuły, demi-glace truflowy**

75 PLN

**Policzki wołowe, puree ziemniaczane,
grillowana kapusta, sos winny**

90 PLN

**Pieczony sandacz,
mus z kalafiora, romanesco, kawior limoncello**

90 PLN

**Grillowany łosoś, orzo, zielone szparagi,
emulsja balsamiczna**

90 PLN

DESERY

Parfait z ciemnej czekolady, kawa, maliny

39 PLN

Tiramisu

39 PLN

W przypadku alergii, przed
złożeniem zamówienia, skontaktuj
się z naszą obsługą.



GARDEN

RESTAURANT

STARTERS TO SHARE

dedicated for two

Oyster Mushrooms with Herbs

40 PLN

Beef Tartare with Mushroom Caviar, Beetroot Relish, and Chanterelles

70 PLN

Tiger Prawns with White Wine-Butter Emulsion and Croutons

70 PLN

Mussels a'la Marinara

90 PLN

SOUPS

French Onion Soup with Croutons

39 PLN

Roasted Tomato Soup with Baked Ricotta and Basil

39 PLN

MAIN COURSES

Pappardelle with Fried Mushrooms, Truffle, and Parsley

55 PLN

Free-Range Chicken Breast with Pumpkin Cream, Grilled Broccoli, and Truffle Demi-Glace

75 PLN

Beef Cheeks with Mashed Potatoes, Grilled Cabbage, and Wine Sauce

90 PLN

Roasted Pike-Perch with Cauliflower Mousse, Romanesco, and Limoncello Caviar

90 PLN

Grilled Salmon with Orzo, Green Asparagus, and Balsamic Emulsion

90 PLN

DESSERTS

Dark Chocolate Parfait with Coffee and Raspberries

39 PLN

Tiramisu

39 PLN

If you have any allergies, please
inform our staff before placing your
order.