

MENU JESIENNE

TARTA GRZYBOWA

39 PLN

*1,3,7,9 / 310 G

| BOCZNIAK | PIECZARKA | SZALOTKA | PARMEZAN |
MAJONEZ LUBCZYKOWY | MUS TRUFLOWY |

MUSHROOM TART | OYSTER MUSHROOM | MUSHROOM | SHALLOT | PARMESAN | LOVAGE MAYONNAISE | TRUFFLE MOUSSE |

BULION GRZYBOWY

28 PLN

*1,9 / 280 G

| RAVIOLI Z WOŁOWINĄ | WARZYWA BRUNOISE | SZCZYPIOREK |

MUSHROOM BROTH | BEEF RAVIOLI | BRUNOISE VEGETABLES | CHIVES |

PĘCZOTTO

49 PLN

*1,9 / 310 G

| SKORZONERA | PASTERNAK | SZALOTKA | WARZYWA BRUNOISE |
CZOSNEK NIEDŹWIEDZI |

PĘCZOTTO | BLACK SALSIFY | PARSNIP | SHALLOT | BRUNOISE VEGETABLES | WILD GARLIC |

POŁĘDWICA Z JELENIA

115 PLN

*1,3, 7,9, 14 / 350 G

| KNEDEL SZPINAKOWY | PUREE Z BIAŁYCH WARZYN |
SKORZONERA | DEMI-GLACE Z CZEKOLADĄ |

DEER TENDERLOIN | SPINACH DUMPLING | WHITE VEGETABLE PUREE | BLACK SALSIFY
| CHOCOLATE DEMI-GLACE |

PIZZA BIANCA

42 PLN

*1,7 / 420 G

| SOS ŚMIETANOWY | OLIWA TRUFLOWA | BOCZEK |
BOCZNIKI | POMIDORKI CHERRY |

PIZZA BIANCA | CREAM SAUCE | TRUFFLE OIL | BACON | OYSTER MUSHROOMS | CHERRY TOMATOES |

PANNA COTTA POMARAŃCZOWA 32 PLN

*3,7 / 230 G

| LODY SŁONY KARMEL | SOS CZEKOLADOWY |
GOŹDZIKI | PUDER MALINOWY |

ORANGE PANNA COTTA | SALTED CARAMEL ICE CREAM | CHOCOLATE SAUCE | CLOVES | RASPBERRY POWDER |