



MENU

DZIEŃ KOBIET

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY, MAJONEZ Z CZARNEGO CZOSNKU, ŻEL Z KISZONEGO OGÓRKA, CHIPS CEBULOWY

*ALERGENY: JAJA, GLUTEN, LAKTOZA, GORCZYCA
80G*

JAJKO POCHE, PIANA Z GROSZKU, OLEJ TRUFLOWY, CHORIZO, LUBCZYK, MARYNOWANA GORCZYCA

*ALERGENY: JAJKA, GORCZYCA, LAKTOZA
120G*

ZUPA

ZUPA Z CZERWONEJ KAPUSTY, LODY MUSZTAROWE, OLEJ Z PESTEK DYNI, CRÈME FRAÎCHE, CHILI, PORZECZKA

*ALERGENY: GORCZYCA, SIARCZYNY, JAJA, LAKTOZA
120 ML*

DANIE GŁÓWNE

ŁOSOŚ, SOS Z OMUŁEK, OLEJ KOPERKOWY, PALONY KALAFIOR, MARYNOWANE JABŁKO

*ALERGENY: RYBY, MIĘCZAKI, LAKTOZA, SIARCZYNY
120G*

PIERŚ Z KACZKI, BURAK, CZARNA PORZECZKA, SOS DEMI GLACE Z TRAWĄ ŻUBROWĄ, KROKIET ZIEMNIACZANY Z NDUJĄ

*ALERGENY: LAKTOZA, GLUTEN, JAJA, SELER
150G*

DESER

SEMIFREDDO BAZYLIOWE, CONSOMMÉ POMIDOROWE, YUZU, BEZA

*ALERGENY: GLUTEN, JAJA, LAKTOZA
150G*

SET MENU
299 PLN | OS



MENU

WOMEN'S DAY

APPETIZER

BEEF TARTARE, BLACK GARLIC MAYONNAISE,
PICKLED CUCUMBER GEL, ONION CHIPS

ALLERGENS: EGGS, GLUTEN, LACTOSE, MUSTARD
80G

POACHED EGG, PEA FOAM,
TRUFFLE OIL, CHORIZO, LOVAGE,
MARINATED MUSTARD SEEDS

ALLERGENS: EGGS, MUSTARD, LACTOSE
120G

SOUP

RED CABBAGE SOUP,
MUSTARD ICE CREAM, PUMPKIN SEED OIL,
CRÈME FRAÎCHE, CHILLI, CURRANT

ALLERGENS: MUSTARD, SULFITES, EGGS, LACTOSE
120 ML

MAIN COURSE

SALMON, MUSSEL SAUCE, DILL OIL,
ROASTED CAULIFLOWER, MARINATED APPLE

ALLERGENS: FISH, SHELLFISH, LACTOSE, SULFITES
120G

DUCK BREAST, BEETROOT, BLACKCURRANT,
DEMI-GLACE SAUCE WITH BISON GRASS,
POTATO CROQUETTE WITH NDUJA

ALLERGENS: LACTOSE, GLUTEN, EGGS, CELERY
150G

DESSERT

BASIL SEMIFREDDO,
TOMATO CONSOMMÉ, YUZU, MERINGUE

ALLERGENS: GLUTEN, EGGS, LACTOSE
150G

SET MENU
299 PLN | OS