



MENU

ROMANTYCZNE

MENU MIĘSNE

PRZYSTAWKI

JAGNIĘCINA – WĘDZONA CEBULA, ŁODY DIJONE, CHILI
CIEŁĘCINA – TUŃCZYK, WĘDZONE ŻÓŁTKO, OGÓREK

ZUPA

PIECZARKA – KISZONA KAPUSTA, TRUFLA, JAGNIĘCINA

DANIE GŁÓWNE

DANIEL – POLENTA, CZOSNEK NIEDŹWIEDZI, JEŻYNA

DESER

SERNIK – BUNDZ, JEŻYNA, CZARNY SEZAM

MENU RYBNE

PRZYSTAWKI

KRAB KRÓLEWSKI Z PRZEGRZEBKĄ – SZAFRAN, MELON, FINGER LIME, KALAMANSI
OTORO – KISZONA TRUSKAWKA, IKRA, RZĘPA, KAWA

DANIE GŁÓWNE

HOMAR – ROKITNIK, TRAWA CYTRYNOWA, IMBIR, KOKOS
DORSZ – ZIELONA PIETRUSZKA, KAWIOR

DESER

GRANNY SMITH – TONKA, BERGAMOTKA, KOPER, 15-LETNI OCET

MENU WEGAŃSKIE

PRZYSTAWKI

BURAK – CZERWONA PORZECZKA, ŁUKRECJA, WĘDZONY SER
POMIDOR Z ARBUZEM – BAZYLIA, CHLEB ŻYTNI, BALSAMICO, SŁONECZNIK

ZUPA

KALAFIOR – KARMElizowana CEBULA, CURRY, OLIWA

DANIE GŁÓWNE

ZIEMNIAK ŁUŻYCKI – POR, TWARÓG, CEBULA

DESER

ANANAS – PIEPRZ SYCZUAŃSKI, KOKOS, LIMONKA



ROMANTICKÉ MENU

MENU S MASEM

PŘEDKRMY

JEHNĚČÍ – UZENÁ CIBULE, DIJONSKÁ ZMRZLINA, CHILLI
TELECÍ – TUNÁK, UZENÝ ŽLOUTEK, OKURKA

POLÉVKA

ŽAMPIONOVÁ – KYSANÉ ZELÍ, LANÝŽ, JEHNĚČÍ

HLAVNÍ CHOD

DANĚK – POLENTA, MEDVĚDÍ ČESNEK, OSTRUŽINA

DEZERT

TVAROHOVÝ CHEESECAKE – BUNDZ (OVČÍ SÝR), OSTRUŽINA, ČERNÝ SEZAM

RYBÍ MENU

PŘEDKRMY

KRÁLOVSKÝ KRAB S HŘEBENATKOU – ŠAFRÁN, MELOUN, FINGER LIME, CALAMANSI
OTORO – KVAŠENÁ JAHODA, JIKRY, TURÍN, KÁVA

HLAVNÍ CHOD

HUMR – RAKYTNÍK, CITRONOVÁ TRÁVA, ZÁZVOR, KOKOS
TRESKA – ZELENÁ PETRŽEL, KAVIÁR

DEZERT

JABLKO GRANNY SMITH – TONKA, BERGAMOT, KOPR, 15LETÝ OCET

VEGANSKÉ MENU

PŘEDKRMY

ČERVENÁ ŘEPA – ČERVENÝ RYBÍZ, LÉKOŘICE, UZENÝ SÝR
RAJČE S MELOUNEM – BAZALKA, ŽITNÝ CHLÉB, BALZAMIKOVÝ OCET, SLUNEČNICE

POLÉVKA

KVĚTÁKOVÁ – KARAMELIZOVANÁ CIBULE, KARI, OLIVOVÝ OLEJ

HLAVNÍ CHOD

LUŽICKÝ BRAMBOR – PÓREK, VEGANSKÝ TVAROH, CIBULE

DEZERT

ANANAS – SEČUÁNSKÝ PEPŘ, KOKOS, LIMETKA



ROMANTIC MENU

MEAT MENU

APPETIZERS

LAMB – SMOKED ONION, DIJON ICE CREAM, CHILI
VEAL – TUNA, SMOKED EGG YOLK, CUCUMBER

SOUP

MUSHROOM – SAUERKRAUT, TRUFFLE, LAMB

MAIN COURSE

FALLOW DEER – POLENTA, WILD GARLIC, BLACKBERRY

DESSERT

CHEESECAKE – BUNDZ CHEESE, BLACKBERRY, BLACK SESAME

SEAFOOD MENU

APPETIZERS

KING CRAB WITH SCALLOP – SAFFRON, MELON, FINGER LIME, CALAMANSI
OTORO – FERMENTED STRAWBERRY, ROE, TURNIP, COFFEE

MAIN COURSE

LOBSTER – SEA BUCKTHORN, LEMONGRASS, GINGER, COCONUT
COD – PARSLEY, CAVIAR

DESSERT

GRANNY SMITH APPLE – TONKA BEAN, BERGAMOT, DILL, 15-YEAR-AGED VINEGAR

VEGAN MENU

APPETIZERS

BEETROOT – RED CURRANT, LICORICE, SMOKED VEGAN CHEESE
TOMATO WITH WATERMELON – BASIL, RYE BREAD, BALSAMICO, SUNFLOWER SEEDS

SOUP

CAULIFLOWER – CARAMELIZED ONION, CURRY, OLIVE OIL

MAIN COURSE

LUSATIAN POTATO – LEEK, VEGAN COTTAGE CHEESE, ONION

DESSERT

PINEAPPLE – SICHUAN PEPPER, COCONUT, LIME