



**menu
degustacyjne**

- V **Amuse Bouche**
Marynowana zielona truskawka
Krakers | tatar z buraka
Kiszony szparagi | cytryna | czosnek niedźwiedzi
- Przystawka**
- V Pyra z gzikiem | twaróg
z Krajkowa | babka ziemniaczana
- Intermezzo**
- V Kiszony szparag | lody z kwaśnej śmietany |
czarny bez
- Danie główne**
- V Pieczona kalarepa | kasza gryczana |
brokuł | majonez cytrynowy | szalotka
- Deser**
- V Sernik z koziej rury | biała czekolada |
kompot z malin i rabarbaru | oliwa
z modrzewia | sorbet z rabarbaru
- Petit fours**
- V

- Amuse Bouche**
Pączek z wędzonym wężorzem |
majonez cytrynowy | kawior z jesiotra
Krakers | metka z kaczki
- V Kiszony szparagi | cytryna | czosnek niedźwiedzi
- Przystawka**
Befszyk tatarski | borowiki | kwaśna śmietana |
ciastko grzybowe
- V, GF **Zupa**
Polewka grzybowa | maślanka | grzyby sezonowe
- V **Intermezzo**
Kiszony szparag | lody z kwaśnej śmietany |
czarny bez
- Danie główne**
Pierś z kaczki | papierówki | pyzy | sos z kukułkami
- V, GF **Deser**
Sernik z koziej rury | biała czekolada |
kompot z malin i rabarbaru | oliwa
z modrzewia | sorbet z rabarbaru
- Petit fours**

Amuse Bouche

Pączek z wędzonym węgorem |
majonez cytrynowy | kawior z jesiotra

Krakers | metka z kaczki

V

Kiszzone szparagi | cytryna | czosnek niedźwiedzi

Przystawka

Befszyk tatarski | borowiki | kwaśna śmietana |
ciastko grzybowe

V, GF

Zupa

Polewka grzybowa | maślanka | grzyby sezonowe

Danie główne *1

Sandacz | babka ziemniaczana |
orzechy laskowe | dziki brokuł | sos staropolski |
dziki brokuł | sos staropolski

V

Intermezzo

Kiszony szparag | lody z kwaśnej śmietany |
czarny bez

Danie główne *2

Rostbef z jałówki | foie gras | kalafior

V, GF

Deser

Sernik z koziej rury | biała czekolada |
kompot z malin i rabarbaru | oliwa
z modrzewia | sorbet z rabarbaru

V

Petit fours