

MENU DEGUSTACYJNE

#prostozpolski

n.1

270

n.2

290

n.3

350

AMUSE BOUCHE

Tartaletka | smażony ser
wielkopolski | kurki |
podgrzybki | dereń **V**
Tartlet | fried Greater Poland cheese |
chanterelles | boletes | dogwood

PRZYSTAWKA / STARTER

Pyra z gzikiem | twaróg z Krajkowa |
babka ziemniaczana **V**
Potato with cottage cheese
from Krajków | potato cake

ZUPA / SOUP

Polewka z borowików | pasztet
z grzybów | zsiadłe mleko | rydze **V**
Porcini mushroom soup | mushroom
pâté | curdled milk | saffron milk caps

INTERMEZZO

Pigwa | ocet z czarnego bzu **V GF**
Quince | elderberry vinegar

DANIE GŁÓWNE

/ MAIN COURSE
Pieczona kalarepa | kasza gryczana
| brokuł | majonez cytrynowy |
szalotka **V**
Baked kohlrabi | buckwheat | broccoli |
lemon mayonnaise | shallot

DESER / DESSERT

Deser z letnich mirabelek |
sernik | kompot z mirabelki |
sorbet z mirabelki **V**
Summer mirabelle dessert | cheesecake
| mirabelle plum compote | mirabelle
sorbet

PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

Tartaletka | smażony ser
wielkopolski | kurki |
podgrzybki | dereń **V**
Tartlet | fried Greater Poland cheese |
chanterelles | boletes | dogwood

PRZYSTAWKA / STARTER

Befszyk tatarski z pomidorami
połędwica wołowa | majonez
pomidorowy | kwaśna śmietana |
pomidor | wafle
Beef tenderloin | tomato mayonnaise |
sour cream | tomato | waffles

ZUPA / SOUP

Polewka z borowików | pasztet
z grzybów | zsiadłe mleko | rydze **V**
Porcini mushroom soup | mushroom
pâté | curdled milk | saffron milk caps

INTERMEZZO

Pigwa | ocet z czarnego bzu **V GF**
Quince | elderberry vinegar

DANIE GŁÓWNE

/ MAIN COURSE
Sarna | mus z kasztanami |
pasternak | terrina z goleni **GF**
Roe deer | chestnut mousse |
parsnip | shank terrine

DESER / DESSERT

Deser z letnich mirabelek |
sernik | kompot z mirabelki |
sorbet z mirabelki **V**
Summer mirabelle dessert | cheesecake
| mirabelle plum compote | mirabelle
sorbet

PETIT FOURS

AMUSE BOUCHE

Tartaletka | smażony ser
wielkopolski | kurki |
podgrzybki | dereń **V**
Tartlet | fried Greater Poland cheese |
chanterelles | boletes | dogwood

PRZYSTAWKA I

/ 1° STARTER
Wafle z kozim serem |
konfitura z róży **V**
Waffles with goat cheese | rose jam

PRZYSTAWKA II

/ 2° STARTER
Befszyk tatarski z pomidorami
połędwica wołowa | majonez
pomidorowy | kwaśna śmietana |
pomidor | wafle
Beef tenderloin | tomato mayonnaise |
sour cream | tomato | waffles

ZUPA / SOUP

Polewka z borowików |
pasztet z grzybów |
zsiadłe mleko | rydze **V**
Porcini mushroom soup | mushroom
pâté | curdled milk | saffron milk caps

INTERMEZZO

Pigwa | ocet z czarnego bzu **V GF**
Quince | elderberry vinegar

DANIE GŁÓWNE I

/ 1° MAIN COURSE
Sandacz z jajami | sos z sardeli |
sos tatarski | boczek | omlet z jaj |
pasternak **GF**
Zander with eggs | anchovy sauce |
tartar sauce | bacon | egg omelette |
parsnip

DANIE GŁÓWNE II

/ 2° MAIN COURSE
Sarna | mus z kasztanami |
pasternak | terrina z goleni **GF**
Roe deer | chestnut mousse |
parsnip | shank terrine

DESER / DESSERT

Deser z letnich mirabelek |
sernik | kompot z mirabelki |
sorbet z mirabelki **V**
Summer mirabelle dessert | cheesecake
| mirabelle plum compote | mirabelle
sorbet

PETIT FOURS



PAIRING WIN / WINE PAIRING

Polska / Poland	160
Najbardziej wyjątkowa Polska	200
The best of Poland	
Polska, Europa i Nowy Świat w najlepszym wydaniu	270
The best of Poland, Europe and the New World	

*Jeżeli chcesz skorzystać z menu degustacyjnego, poinformuj nas o tym przy dokonaniu rezerwacji stolika. Menu serwujemy w godzinach 17:00-20:00. Nie zrobisz rezerwacji wcześniej? Zapytaj obsługę, co możemy przygotować dla Ciebie w tym momencie.

*If you want to use the tasting menu, please let us know when booking your table. The menu is served from 17:00 to 20:00. Haven't you made a reservation in advance? Ask the staff what we can prepare for you at this time.