

MENU DEGUSTACYJNE

#prostozpolski

n.1

270

AMUSE BOUCHE

Pączek z wielkopolskim
smażonym serem | dereń
Donut with fried Wielkopolska
cheese | dogwood

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

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

ZUPA / SOUP

Krem z białych szparagów | szyjki
rakowe | słodka śmietana | salsa
z zielonymi szparagami | chałka
z makiem **V**
Cream of white asparagus | crayfish
necks | sweet cream | salsa with green
asparagus | challah with poppy seeds

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Mirabelle | acacia

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

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

DESER / DESSERT

Sernik z koziej rury | biała
czekolada | kompot z rabarbaru
i malin | oliwa z modrzewia |
sorbet z rabarbaru **V, GF**
Goat pipe cheesecake | white chocolate
| rhubarb and raspberry compote |
larch oil | rhubarb sorbet

PETIT FOURS

n.2

290

AMUSE BOUCHE

Pączek z wielkopolskim
smażonym serem | dereń | półgęsek
Donut with fried Wielkopolska cheese |
dogwood | half-goose

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

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

ZUPA / SOUP

Rosół rumiany z perliczki | pierogi
z perliczką | lubczyk | rumianek |
szparagi | groszek cukrowy
Brown guinea fowl broth | dumplings with
guinea fowl | lovage | chamomile |
asparagus | sugar snap peas

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Mirabelle | acacia

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Perliczka z pistacjami | morele |
smażone | szparagi | groszek cukrowy
| jus z moreli
Guinea fowl with pistachios | apricots |
greaves | asparagus | sugar snap peas |
jus with apricots

DESER / DESSERT

Sernik z koziej rury | biała
czekolada | kompot z rabarbaru
i malin | oliwa z modrzewia |
sorbet z rabarbaru **V, GF**
Goat pipe cheesecake | white chocolate |
rhubarb and raspberry compote |
larch oil | rhubarb sorbet

PETIT FOURS

n.3

350

AMUSE BOUCHE

Pączek z wielkopolskim
smażonym serem | dereń | półgęsek
Donut with fried Wielkopolska cheese |
dogwood | half-goose

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

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

ZUPA / SOUP

Rosół rumiany z perliczki | pierogi
z perliczką | lubczyk | rumianek |
szparagi | groszek cukrowy
Brown guinea fowl broth | dumplings with
guinea fowl | lovage | chamomile |
asparagus | sugar snap peas

DANIE GŁÓWNE 1 / 1° MAIN COURSE

Sandacz | białe szparagi | młode
ziemniaki | groszek cukrowy |
sos verjus z białymi winogronami
Zander | white asparagus |
new potatoes | sugar snap peas |
verjus sauce with white grapes

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Mirabelle | acacia

DANIE GŁÓWNE 2 / 2° MAIN COURSE

Polski Surf and Turf | stek
z polędwicy wołowej | foie gras |
sos z raków | beszamel ze szparagów
i brokułów | szczypiorek
Polish surf and turf | beef tenderloin
steak | foie gras | crayfish sauce |
asparagus-broccoli béchamel | chives

DESER / DESSERT

Sernik z koziej rury | biała
czekolada | kompot z rabarbaru
i malin | oliwa z modrzewia |
sorbet z rabarbaru **V, GF**
Goat pipe cheesecake | white chocolate |
rhubarb and raspberry compote |
larch oil | rhubarb sorbet

PETIT FOURS



PAIRING WIN / WINE PAIRING

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

*Jeżeli chcesz skorzystać z menu degustacyjnego, poinformuj nas o tym przy dokonaniu rezerwacji stolika. Menu serwujemy w godzinach 17:00-20:00. Nie zrobiłaś 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.