

MENU DEGUSTACYJNE

#prostozpolski

n.1

270

AMUSE BOUCHE

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

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

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

ZUPA / SOUP

Polewka grzybowa | maślanka |
grzyby sezonowe
Mushroom soup | buttermilk |
seasonal mushrooms

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Plum | 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 cheese 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 cheese from
Wielkopolska | dogwood | goose breast

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

befszyk tatarski | borowiki | kwaśna
śmietana | ciastko grzybowe
Beef tartare | boletus | sour cream |
mushroom cake

ZUPA / SOUP

Polewka grzybowa | maślanka |
grzyby sezonowe
Mushroom soup | buttermilk |
seasonal mushrooms

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Plum | acacia

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

Pierś z kaczki | papierówki |
pyzy | sos z kukułkami
Duck breast | apple | dumplings |
cocoa and caramel sauce

DESER / DESSERT

Sernik z koziej rury | biała
czekolada | kompot z rabarbaru
i malin | oliwa z modrzewia |
sorbet z rabarbaru **V, GF**
Goat cheese 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 cheese from
Wielkopolska | dogwood | goose breast

Tatar z pomidorów | wafle
Tomato tartare | wafers

PRZYSTAWKA / STARTER

befszyk tatarski | borowiki | kwaśna
śmietana | ciastko grzybowe
Beef tartare | boletus | sour cream |
mushroom cake

ZUPA / SOUP

Polewka grzybowa | maślanka |
grzyby sezonowe
Mushroom soup | buttermilk |
seasonal mushrooms

DANIE GŁÓWNE 1

/ 1° MAIN COURSE

Jesiotr puree z bobu z bekonem
i miętą | mizeria z kalarepy |
sos z raków rzecznych | słonina **GF**
Sturgeon | broad bean puree with bacon
and mint | kohlrabi cucumber | river
crayfish sauce | bacon

INTERMEZZO

Mirabelka | akacja
Plum | acacia

DANIE GŁÓWNE 2

/ 2° MAIN COURSE

Rostbef z jałowki | foie gras | kalafior
heifer roast beef | foie gras | cauliflower

DESER / DESSERT

Sernik z koziej rury | biała
czekolada | kompot z rabarbaru
i malin | oliwa z modrzewia |
sorbet z rabarbaru **V, GF**
Goat cheese 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 staff what we can prepare for you at this time.