

# MENU DEGUSTACYJNE

#prostozpolski

n.1

270

## AMUSE BOUCHE

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

## PRZYSTAWKA / STARTER

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

## ZUPA / SOUP

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

## INTERMEZZO

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

## DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

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

## DESER / DESSERT

Czekoladowa szyszka | biała czekolada z borowikiem | marynowana szyszka | sorbet ze świerku **V**  
Chocolate cone | white chocolate with boletus | pickled pine cone | spruce sorbet

## PETIT FOURS

n.2

270

## AMUSE BOUCHE

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

## PRZYSTAWKA / STARTER

Tatar z sarny | piklowana kurka | kiszony topinambur | czarny bez | majonez grzybowy | masło z palonym jałowcem | bułki z kasztanów **GF LF**  
Roe deer tartare | pickled chanterelle | pickled Jerusalem artichoke | black elderberry | mushroom mayonnaise | butter with roasted juniper | chestnut buns **GF LF**

## ZUPA / SOUP

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

## INTERMEZZO

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

## DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

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

## DESER / DESSERT

Czekoladowa szyszka | biała czekolada z borowikiem | marynowana szyszka | sorbet ze świerku **V**  
Chocolate cone | white chocolate with boletus | pickled pine cone | spruce sorbet **V**

## PETIT FOURS

n.3

350

## AMUSE BOUCHE

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

## PRZYSTAWKA I / 1° STARTER

Wafle z kozim serem | konfitura z róży **V**  
Waffles with goat cheese | rose jam **V**

## PRZYSTAWKA II / 2° STARTER

Tatar z sarny | piklowana kurka | kiszony topinambur | czarny bez | majonez grzybowy | masło z palonym jałowcem | bułki z kasztanów **GF LF**  
Roe deer tartare | pickled chanterelle | pickled Jerusalem artichoke | black elderberry | mushroom mayonnaise | butter with roasted juniper | chestnut buns **GF LF**

## ZUPA / SOUP

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

## INTERMEZZO

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

## 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 **GF**

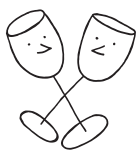
## DANIE GŁÓWNE II / 2° MAIN COURSE

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

## DESER / DESSERT

Czekoladowa szyszka | biała czekolada z borowikiem | marynowana szyszka | sorbet ze świerku **V**  
Chocolate cone | white chocolate with boletus | pickled pine cone | spruce sorbet **V**

## PETIT FOURS



## PAIRING WIN / WINE PAIRING

Polska / Poland	159
Najbardziej wyjątkowa Polska The best of Poland	199
Polska, Europa i Nowy Świat w najlepszym wydaniu The best of Poland, Europe and the New World	259

\*Menu degustacyjne dostępne po uprzednim dokonaniu rezerwacji do godz. 20:00. Zapytaj obsługę, czy możemy je dziś dla Ciebie przygotować.

\*Tasting menu available after prior reservation until 20:00.  
Ask the staff if we can prepare them for you today.