

Menu Degustacyjne 4' / Tasting Menu 4'

Amuse bouche

~Prosecco Malibràn, Gorio, Extra Dry, Włochy~

Tatar z tuńczyka żółtopłetwego

dressing sezamowy, granat, rzodkiew arbużowa
Yellowfin tuna tartare: sesame dressing, pomegranate, radish

~2013 Manos Negras, Torrontes, Argentyna~

Zielone szparagi

smardze, jajko przepiórcze, orzechy laskowe, piana z Grana Padano
*Green asparagus
morels, quail egg, hazelnuts, Grana Padano foam*

~2015 Winnica Turnau, Solaris, Polska~

Biodrówka jagnięca

grasica jagnięca, czosnek niedźwiedzi, pommes dauphines, puree z rukwi wodnej
Rump of lamb: lamb sweetbread, wild garlic, pommes dauphines, watercress puree

~2015 Domaine Brusset, Côtes Du Rhône "Laurent B.", Francja~

Pre deser

Czekoladowe gateau

pralina, mus cytrynowy, lody truskawkowe
Chocolate gateau: praline, lemon mousse, strawberry ice cream

~NV Fonseca Porto, Ruby Port, Portugalia~

Menu degustacyjne / Tasting menu	150 PLN/os.
Selekcja win i alkoholi / Selection of wines	130 PLN/os. – 100 ml
Selekcja win i alkoholi / Selection of wines	90 PLN/os. – 60 ml

Menu degustacyjne jest serwowane dla całego stolika / *The tasting menu is served for the whole table*
Uprzejmie informujemy, że do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%,
Please note a 10% service charge will be added to the bill