

Menu Degustacyjne 6' / Tasting Menu 6'

Amuse bouche

N ° 1 ~Prosecco Malibràn, Gorio, Extra Dry~

N ° 2 ~Drappier, Carte d'Or Brut, Champagne~

Wędzony halibut

ziemniak pieczony w soli Maldon, żółtko confit, sos Fine de Claire
Smoked halibut: Maldon salt smoked potato, confit egg yolk, Fine de Claire sauce

N ° 1 ~NV Franciacorta Ca'del Bosco, Cuvee Prestige Brut, Włochy~

N ° 2 ~2010 Baron de Ley, Tres Viñas, Rioja, Hiszpania~

Moresque foie gras

brioche, migdały

Moresque foie gras: brioche, almonds

N ° 1 ~2015 Château Le Grand Moulin Blanc, Bordeaux, Francja~

N ° 2 ~2010 Hugel & Fils, Gewurztraminer, Alsace, Francja~

Consomme z muli

rabarbar, werbena cytrynowa

Mussels consomme: rhubarb, verbena

N ° 1 ~2014 Cave de Ribeauville, Pinot Gris, Francja~

N ° 2 ~2015 Weingut Willi Brundlmayer, Kamptaler Terrassen, Austria~

Żabnica

gnocchi, soliród, sos dieppoise, marynowana gorczyca, małże brzytwy

Monkfish: gnocchi, samphire, pickled mustard seeds, razor clams

N ° 1 ~2014 Bodegas Martin Codax, Albarino, Hiszpania~

N ° 2 ~2015 Domaine Pascal Jolivet, Sancerre, Francja~

Polędwica wołowa

ciecierzyca, cebulka balsamiczna, chipsy z karczochów, sos Porto

Beef fillet: chickpeas, balsamic onion, artichoke chips, Porto sauce

N ° 1 ~2015 William Cole, Columbine Special Reserve Carmenera, Chile~

N ° 2 ~2004 Lopez de Heredia Vina Tondonia, Reserva, Hiszpania~

Pre deser

Parfait orzechowe

kruszonka z miodu, karmel

Peanut parfait: honey crumb, caramel

N ° 1 ~NV Bodegas Alvear, Pedro Ximenez 1927, Hiszpania~

N ° 2 ~Fonseca, Bin 27, Portugalia~

Menu degustacyjne / Tasting menu

225 PLN/os.

Selekcja win i alkoholi / Selection of wines 170 PLN /os. | 290 PLN/os. - 100 ml

Selekcja win i alkoholi / Selection of wines 120 PLN /os. | 200 PLN/os. - 60 ml

Menu degustacyjne jest serwowane dla całego stolika / The tasting menu is served for the whole table

Upzejmie informujemy, iż do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%

Please note a 10% service charge will be added to the bill