

Wiosenne Menu

Spring Menu

PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

Carpaccio z marynowanej ośmiornicy z majonezem tobiko i świeżym porem 80 g 51 PLN

Marinated octopus carpaccio with tobiko mayonnaise and fresh leek

Alergeny / Allergens: 2, 8, 11, 12

 *Santa Carolina Premio White, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN*
Baron de Ley Blanco Semi Dulce, Francja, 150 ml / 32 PLN
Woodhaven Chardonnay, AVA California, USA, 750 ml / 125 PLN

ZUPA / SOUP

Wiosenny ramen, bulion dashi z półgęskiem, młode warzywa i gotowane jajko 300 ml 45 PLN

Spring ramen, dashi broth with goose, young vegetables and boiled egg


Alergeny / Allergens: 1, 2, 11

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Filet z kaczki z musem rabarbarowym, smażonymi kopytkami i wiosennymi warzywami 160 g 69 PLN

Duck fillet with rhubarb mousse, fried dumplings and spring vegetables


Alergeny / Allergens: 1, 8

 *Santa Carolina Premio Red, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN*
Ventisquero Reserva Syrah, Maipo Valley, Chile, 750 ml / 130 PLN
Primitivo Di Manduria, DOC Primitivo di Manduria, Włochy, 750 ml / 180 PLN
Coeur de Malbec by Lionel Osmín & Cie, AOP Cahors, Sud Ouest, Francja, 750 ml / 210 PLN

Pappardelle z młodą cukinią, pieczonymi pomidorkami koktajlowymi, pestkami słonecznika i kozim serem 200 g 53 PLN

Pappardelle with young zucchini, baked cherry tomatoes, sunflower seeds and goat cheese

Alergeny / Allergens: 1, 8


 *Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon DO Central Valley, Chile, 150 ml / 27 PLN*
Oro die Sani Chianti Riserva, DOCG Chianti, Włochy, 750 ml / 125 PLN
Valpolicella Bonacosta Masi, DOC Valpolicella Clasico, Włochy, 750 ml / 200 PLN

DESER / DESSERT

Mus z białej czekolady i rabarbaru 150 g 32 PLN

White chocolate and rhubarb mousse

Alergeny / Allergens: 1, 7, 8

 *Baron de Ley Blanco Semi Dulce, Francja, 150 ml / 32 PLN*
Prosecco Treviso Extra Dry, DOC Prosecco Treviso, Włochy, 200 ml / 48 PLN