

Wiosenne Menu

Spring Menu

PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

Pszenne bliny szczypiorkowe z marynowanym pstrągiem ojcowskim w ginie i świerku – podany z emulsją z maślanki, olejem z koperku i piklowaną białą rzodkwią.

160 g 51 PLN

Wheat chive pancakes with marinated Ojcowski Trout in gin and spruce – served with buttermilk emulsion, dill oil, and pickled white radish

Alergeny / Allergens: 1, 2, 3, 8,



Santa Carolina Premio White, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 23 PLN

Turnau Solaris, Region Północno - Zachodni / Baniewice, Polska, 750 ml / 210 PLN

Famille Hugel Riesling Classic, AOC Alsace, Francja, 750 ml / 260 PLN

ZUPA / SOUP

Chłodnik z pieczonego szczawiu i jabłka Granny Smith – z jogurtem chrzanowym i krakersem z siemienia lnianego

300 ml 45 PLN

Cold soup of roasted sorrel and Granny Smith apple – with horseradish yogurt and a flaxseed cracker

Alergeny / Allergens: 1, 5, 8, 10

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Comberki jagnięce sous vide, panierowane w chruście brokułowo-ziółowym – podany w kaszę kus-kus z grillowanymi karczochami, purée z groszku, pieczonymi pomidorkami cherry i sosem brandy rozmarynowym

380 g 69 PLN

Sous vide lamb loins, breaded in broccoli and herb crumbles – served in couscous with grilled artichokes, pea purée, roasted cherry tomatoes, and a rosemary brandy sauce

Alergeny / Allergens: 1, 5, 8



Santa Carolina Premio Red, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 23 PLN

Valpolicella Bonacosta Masi, DOC Valpolicella Clasico, Włochy, 750 ml / 190 PLN

Turnau Rondo-Regent, Region Północno - Zachodni / Baniewice, Polska, 750 ml / 210 PLN

Konfitowany sandacz z trawą cytrynową i anyżem – podany z potrawką z bobu i mini pieczarek, z duszoną cukinią baby, kukurydzą i sosem ze świeżego chrzanu

360 g 53 PLN

Confit zander with lemongrass and anise – served with a broad bean and baby mushroom stew, with braised baby zucchini, corn, and a fresh horseradish sauce

Alergeny / Allergens: 3, 5, 8, 10



Ochagavia Don Silvestre Sauvignon Blanc, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN

Ventisquero Grey Chardonnay, Maipo Valley, Chile, 750 ml / 195 PLN

Chablis Vaudon Joseph Drouhin, AOC Chablis, Francja, 750 ml / 340 PLN

DESER / DESSERT

Sernik z koziego sera z miodem wrzosowym i konfiturą z figi z różą

180 g 32 PLN

Goat cheese cheesecake with heather honey and fig jam with rose hips

Alergeny / Allergens: 1, 2, 7, 8



Golden Rose, Polska, 40 ml / 25 PLN

Baron de Ley Blanco Semi Dulce, Francja, 150 ml / 30 PLN

Prosecco Treviso Extra Dry, DOC Prosecco Treviso, Włochy, 200 ml / 30 PLN