

Jesienne Menu

Autumn Menu

PRZEKĄSKA ZIMNA / COLD APPETIZER

Vitello tonnato z pieczonej cielęciny, krem z tuńczyka i kaparów, rukola, marynowana szalotka 150 g 54 PLN

Vitello tonnato (roasted veal), tuna and caper cream, arugula, pickled shallot

Alergeny / Allergens: 3, 8



Santa Carolina Premio Red, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN

Valpolicella Bonacosta Masi, DOC Valpolicella Clasico, Włochy, 750 ml / 200 PLN

Majątek Drzewce Solaris / Lubelskie, Polska, 750 ml / 210 PLN

Carpaccio z buraka i pieczonej gruszki, orzechy laskowe, rukola, dressing miodowo-balsamiczny 150 g 48 PLN

Beetroot and roasted pear carpaccio, hazelnuts, arugula, honey-balsamic dressing

Alergeny / Allergens: 9, 10



Santa Carolina Premio Red, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN

Cellar 99 Skin Contact / Weinland, Austria, 750 ml / 215 PLN

Majątek Drzewce Cuvee Red / Lubelskie, Polska, 750 ml / 215 PLN

ZUPA / SOUP

Velouté z pieczonego pora na pszennym zakwasie z szarpaną kaczka i chrustem z ziemniaka 300 ml 41 PLN

Roasted leek velouté with wheat sourdough, pulled duck and potato crisps

Alergeny / Allergens: 1, 8

DANIE GŁÓWNE / MAIN DISH

Wołowina w sosie z czerwonego wina z zasmażanymi grzybami, ziemniakami confit, opiekany porem i sosem demi glace 200 g 78 PLN

Beef in red wine sauce with sautéed mushrooms, potato confit, roasted leek and demi-glace

Alergeny / Allergens: 1, 6, 8



Ochagavia Don Silvestre Cabernet Sauvignon DO Central Valley, Chile, 150 ml / 27 PLN

Rioja Reserva Baron de Ley, DOCa Rioja, Hiszpania, 750 ml / 220 PLN

Majątek Drzewce Cuvee Red / Lubelskie, Polska, 750 ml / 215 PLN

Dorsz pieczony, purée z zielonego groszku i pieczonej pietruszki, duszony szpinak, sos beurre blanc z cytryną, prażone migdały 180 g 75 PLN

Roasted cod, green pea and roasted parsley root purée, braised spinach, lemon beurre blanc, toasted almonds

Alergeny / Allergens: 3, 8, 9



Santa Carolina Premio White, DO Central Valley, Chile, 150 ml / 25 PLN

Casa Giona Pinot Grigio, DOC Pinot Grigio delle Venezia, Włochy, 750 ml / 120 PLN

Majątek Drzewce Solaris / Lubelskie, Polska, 750 ml / 210 PLN

Pierogi z borowikami w sosie truflowym z chrupiącą szalwią 200 g 72 PLN

Porcini mushroom dumplings in truffle sauce with crispy sage

Alergeny / Allergens: 1, 6, 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

Chateauneuf du Pape L'Ame BIO Ogier, AOC Chateauneuf du Pape, Francja, 750 ml / 450 PLN

DESER / DESSERT

Jesienne tiramisu, krem mascarpone, pieczone jabłko, cynamon, solony karmel, biszkopt kawowy 150 g 38 PLN

Autumn Tiramisu: mascarpone cream, baked apple, cinnamon, salted caramel, coffee sponge cake

Alergeny / Allergens: 1, 8



Graham's 10YO Tawny Port, Portugalia, 40 ml / 25 PLN

Calvados Boulard, Francja, 40 ml / 30 PLN

Prosecco Treviso Extra Dry, DOC Prosecco Treviso, Włochy, 200 ml / 48 PLN