



Krótką opowieść inspirowaną czterema porami roku, zmieniającą się wraz z ich początkiem. Naszym celem jest wprowadzenie Państwa w stan euforii za sprawą pasji to tego co tworzymy.

❁ lato

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej
szalotka/korniszon/natka pietruszki
67,00 zł

Wątróbka drobiowa
wiśnia/porto/brioche
39,00 zł

ZUPY

Pomidorowa
krewetki/bazylija/
kawior antonius siberian ****
42,00 zł

Żurek
puree ziemniaczane/
jajko przepiórcze/cebula
42,00 zł

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej
puree ziemniaczane/sos tatarski/
szparagi z parmezanem
140,00 zł

Okoń morski
pomidor malinowy/kuskus z kolendrą/
kawior antonius siberian ****
78,00 zł

Kurczak kukurydziany
słodki ziemniak/ogórek/masło
72,00 zł

Pieczony filet z kaczki
knedle/kapusta/ciemny sos
82,00 zł

Makaron jajeczny
śmietana/brązowa pieczarka/owczy ser
58,00 zł

DESERY

**Biała czekolada/palone masło/
kruche ciastko**
45,00 zł

Mascarpone/kawa/wanilia
45,00 zł

Mango/malina/słodka śmietana
45,00 zł

Menu degustacyjne pięciodaniowe 220,00 zł/os.
Rezerwacji należy dokonać minimum na 7 dni przed planowaną wizytą w restauracji.

M E N U
cztery pory roku

Jedną z najpiękniejszych rzeczy w życiu jest sposób,
w jaki musimy regularnie przerywać to co robimy
i poświęcać naszą uwagę jedzeniu.

Luciano Pavarotti





R E S T A U R A C J A

ferula

KUCHNIA OTWARTA