RESTAURACJA
ferula
KUCHNIA OTWARTA

Polska kuchnia jest dla nas źródłem inspiracji.
Sięgamy po znane smaki i sezonowe produkty,
nadając im współczesną formę.
Z szacunkiem do tego, co było
i otwartością na to, co nowe.

❄ zima

NA POCZĄTEK

Tatar z polędwicy wołowej
ogórek / cebula / lubczyk
chleb & masło
68 zł

Pstrąg
burak / jabłko / chrzan
(kawior Antonius Siberian****)
68 zł

ZUPY

Żurek
puree ziemniaczane /
jajko przepiórcze / cebula
chleb & smalec
45 zł

Rosół grzybowy
leśne grzyby / olej lniany / koper
42 zł

DANIA GŁÓWNE

Stek z polędwicy wołowej
puree ziemniaczane /
sos tatarski / kalafior
150 zł

Okoń morski
knedle ziemniaczane /
warzywa korzenne /sos rakowy
(kawior Antonius Siberian****)
82 zł

Kaczka
kluski śląskie / kapusta kiszona / borowik
85 zł

Makaron jajeczny
trufla / borowik / śmietana
72 zł

MENU

cztery pory roku

Tradycja nadaje smak.
Prostota pozwala go odkryć

RESTAURACJA
ferula
KUCHNIA OTWARTA

Polska kuchnia jest dla nas źródłem inspiracji.
Sięgamy po znane smaki i sezonowe produkty,
nadając im współczesną formę.
Z szacunkiem do tego, co było
i otwartością na to, co nowe.

❄ zima

DESERY

Beza
biała czekolada / smażone wiśnie / lody mleczne
45 zł

Krem budyniowy
kruche ciastko / wanilia / lody maślane
45 zł

Szara reneta
kruszonka z cynamonem / lody z trawy żubrowej
45 zł

KRÓTKA DEGUSTACJA

(Wymagana wcześniejsza rezerwacja)

Wołowina / Trufla / Lubczyk

Okoń / Masło / Kawior

Leśne Grzyby

Sarna / Jeżyna / Hibiskus

Pomarańcz / Wanilia

Pralina

390 zł /osoba

MENU

cztery pory roku

Tradycja nadaje smak.
Prostota pozwala go odkryć