



24.12.25 WIGILIA

MENU DEGUSTACYJNE 5 DAŃ
TASTING MENU 5 - COURSE

❖ — PRZYSTAWKA I / STARTER I — ❖

Pâté grzybowe / piklowana skorzonera / czarna trufla
Mushroom pâté / pickled salsify / black truffle

❖ — PRZYSTAWKA II / STARTER II — ❖

Małże Św. Jakuba / kwaśnica / kalarepa
Scallops / sauerkraut soup essence / kohlrabi

❖ — ZUPA / SOUP — ❖

Bisque rakowy / zacierka z czarnym czosnkiem / kiszony ogórek
Crayfish bisque / batter dumplings with black garlic / pickled cucumber

❖ — DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE — ❖

Biały halibut / ikra z pstrąga / szczypiorek / dziki brokuł
White halibut / trout roe / chives / wild broccoli

❖ — DESER/ DESSERT — ❖

Miodownik
Honey cake

