MENU SPECJALNE

3 dania do wyboru: przystawka lub zupa, danie główne oraz deser.

PRZYSTAWKI / *Starters*

Tatar z polędwicy wołowej, kremowe żółtko, szalotka, korniszon, musztarda z buraków, sepia, kawior z łososia, gorczyca, majonez ze skorupiaków
Beef fillet tartare, creamy yolk, shallots, cornichon, beetroot mustard, squid ink, salmon roe, mustard seed, shellfish mayo

Burrata, pesto z bobu, bazylia, mięta, cytryna i konfitowane migdały VGT
Burrata, broad bean pesto, basil, mint, lemon and confit almonds VGT

Sałatka z cykorii, frisse i sałaty rzymskiej, zagrodowy kozi ser z niebieską pleśnią, dressing z miodem pomarańczowym i koniakiem, kandyzowane orzechy włoskie VGT
Chicory, frisse and romaine lettuce salad, farmstead goat blue cheese, orange, honey and cognac dressing, candied walnuts VGT

ZUPY / *Soups*

Consommé z perliczki, szpinakowe ravioli z ricottą, żółtkiem i Pecorino, fasola edamame
Guinea fowl consommé, spinach ravioli with ricotta, egg yolk and Pecorino, edamame beans

Krem ze szczawiu, jajko poche, galaretka z maślanki, wędzone purée ziemniaczane, puder z drożdży, szczawik zajęczy VGT
Cream of sorrel, poached egg, buttermilk jelly, smoked mashed potatoes, yeast powder, wood sorrel VGT

VGT - wegetariańskie / *vegetarian*
VG - wegańskie / *vegan*

Informacja o alergenach zawartych w poszczególnych daniach jest dostępna u obsługi.
For information about allergens, please contact a member of our team.

DANIA GŁÓWNE / Main courses

Pierś z kurczaka kukurydzianego, velouté z musztardą dijon, piklowana gorczyca, risotto z czosnkiem niedźwiedzim i Pecorino, fasolka szparagowa z pesto z orzechów laskowych
Corn-fed chicken breast, Dijon mustard velouté, pickled mustard seeds, wild Garlic and Pecorino risotto, green beans with hazelnut pesto

Łosoś wolno gotowany w cytrynowym bulionie rybnym, sos z maślanki i pora z zielonym groszkiem, groszek cukrowy, żel z żółtek i fermentowanego miodu, ziemniaki baby
Slow-cooked salmon in lemon fish stock, buttermilk and leek sauce with green peas, sugar snap peas, egg yolk and fermented honey gel, baby potatoes

Rösti z cukinii, wegański crème fraîche z syropem z agawy i różaną pastą harissa, grillowane mini marchewki i białe szparagi, prażone orzechy pekan, marakuja, mix świeżych ziół z olejem z czarnuszki VG
Zucchini rösti, vegan crème fraîche with agave syrup and rose harissa paste, grilled mini carrots and white asparagus, roasted pecans, passion fruit, mixed fresh herbs with black cumin oil VG

DESER / *Dessert*

Sernik baskijski, dżem z pomarańczy i mandarynek
Basque cheesecake, orange and tangerine jam

Domowe ciasto z ganache czekoladowym, maliny
Homemade cake with chocolate ganache, raspberries

W ramach kolacji oferujemy kieliszek wina domowego. Szczegóły dostępne u obsługi.
As part of the dinner menu we offer a glass of house wine. For details please contact a member of our team.