



Szef Kuchni poleca – Talerzyki

Chef's Recommendation – Small Plates

Oscypek / gruszka / żurawina / seler / orzechy sosny Smoked Sheep Cheese (Oscypek) / Pear / Cranberries / Celery / Pine Nuts	29 pln
Jesiotr / kiszona kapusta / kawior z jesiotra Sturgeon / Sauerkraut / Sturgeon Caviar	35 pln
Kaszanka / jabłko / majeranek / oliwa pietruszkowa Blood Sausage / Apple / Marjoram / Parsley Oil	26 pln
Moskol / krewetki / dynia / masło ziołowe Potato Flatbread / Shrimps / Pumpkin / Herb Butter	29 pln
Siekany jeleń / grzanka / majonez truflowy / pikle / gorczyca Chopped Venison / Toast / Truffle Mayonnaise / Pickles / Mustard Seeds	32 pln
Bocznik królewski / suszone grzyby / bryndza King Oyster Mushroom / Dried Forest Mushrooms / Bryndza Cheese	31 pln
Placek ziemniaczany / cukinia / wędzony twaróg / leśne grzyby Potato Pancake / Zucchini / Smoked Curd Cheese / Forest Mushrooms	28 pln
Pierogi z gęsiną / konfitura z czerwonej cebuli Goose Dumplings / Red Onion Confit	19 pln
Tatar wołowy / marynaty / bagietka / gorczyca Beef Tartare / Pickles / Baguette / Mustard Seeds	28 pln
Talerzyk pierogów / gęsina / ser / jagnięcina Pierogi Platter / Goose / Cheese / Lamb	19 pln
Foie gras / śliwki / konfitura z czerwonej cebuli Foie Gras / Plums / Red Onion Confit	42 pln