

ME NU

ORIENTALNY KREM Z MŁODEJ KAROTKI

mleko kokosowe/ togarashi/ imbir/ liście limonki/ popcorn

ORIENTAL CREAM OF YOUNG CARROT

/ coconut milk / togarashi / ginger / lime leaves / popcorn/

ZUPA CEBULOWA Z OWOCAMI MORZA

krewetki/ mule/przegrzebki/ grzanka

ONION SOUP WITH SEAFOOD

shrimps/ mussels/scallops/ toast/

SANDACZ Z LANYMI KLUSKAMI Z SZAŁWIĄ

pieczony topinambur/ emulsja z jarmużu

ZANDER WITH POURED DUMPLINGS WITH SAGE

baked Jerusalem artichoke/ kale emulsion/

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA

z gołąbkami z jarmużu, borówką, parmezanem i ziemniakami/

sos z białego wina/ sałatka z ogórka i kopru włoskiego

PORK TENDERLOIN

with kale-cabbage roll, blueberry, parmesan cheese and potatoes/ white

wine sauce/ cucumber and fennel salad

PIERŚ Z KURCZĘCIA SOUS VIDE

grillowane zielone szparagi/ suflet z serem mimolette/ sos z estragonem

SOUS VIDE CHICKEN BREAST

grilled green asparagus/ mimolette cheese soufflé/ estragon sauce

RAMEN CAPRESE

makaron ramen, pomidory koktajlowe, mozzarella kulki,

sos ostrygowo sojowy, kielki fasoli, bazylia, czosnek

RAMEN CAPRESE

ramen noodles, cherry tomatoes, mozzarella balls, oyster

and soy sauce, bean sprouts, basil, garlic

ETON MESS, sorbet cytrynowy, owoce

ETON MESS, lemon sorbet, fruits

EGZOTYCZNY (ciastko migdałowe, cremoux owoce egzotyczne, kamienie biała czekolada, żelka mango, marakuja i kalamansi, chantilly białe wino)

EXOTIC (almond cake, exotic fruit cremoux, white chocolate stones, mango jelly, passion fruit and kalamansi, chantilly white wine)

ZUPY SOUPS

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

DESERY DESSERTS

Kafarka wody w pakiecie