

Kuchnia & Wino

MENU DEGUSTACYJNE - TASTING MENU

ZIEMNIAK/ MAŚLANKA/ GRANA PADANO/ SZCZYPIOR
Potato/ buttermilk/ grana padano/ chives

KASZANKA/ PRZEGRZEBEK/ JABŁKO/ IMBIR
Blood sausage/ scallop/ apple/ ginger

TATAR WOŁOWY/ SARDYNKA/ PIKLE
Beef tartare/ sardine/ pickles

KISZONA KAPUSTA/ BOCZEK/ KMINEK
Sauerkraut/ bacon/ cumin

RIBEYE STEK/ CYKORIA/ KALAFIOR/ DEMI GLACE
Ribeye steak/ chicory/ cauliflower/ demi glace

PANNA COTTA/ BIAŁA CZEKOLADA/ KUKURYDZA
Panna cotta/ white chocolate/ corn

129 PLN/ os.

Do powyższego menu rekomendujemy specjalną selekcję win przygotowanych przez sommeliera, która wzbogaci tasting menu o dodatkowe walory aromatyczno - smakowe.

80 PLN/ os.



Kuchnia & Wino

MENU DEGUSTACYJNE - TASTING MENU (VEGAN)

ZIEMNIAK/ SUSZONE DROŻDŻE/ ORZECY NERKOWCA/ SZCZYPIOR
Potato/ dried yeast/ cashews/ chives

KASZANKA/ JABŁKO/ IMBIR
Vegan blood sausage/ apple/ ginger

POMIDOR/ TRUSKAWKA/ PIEPRZ CZERWONY
Tomato/ strawberry/ red pepper

KISZONA KAPUSTA/ NORI/ POMIDOR
Sauerkraut/ nori/ tomato

KALAFIOR/ PIERNIK/ ORZECY LASKOWY/ RODZYNKA
Cauliflower/ gingerbread/ hazelnut/ raisin

GRUSZKA/ RUMIANEK/ OWIES
Pear/ camomile/ oat

129 PLN/ os.

Do powyższego menu rekomendujemy specjalną selekcję win przygotowanych przez sommeliera, która wzbogaci tasting menu o dodatkowe walory aromatyczno - smakowe.

80 PLN/ os.