



5-DANIOWE MENU DEGUSTACYJNE

Przystawka I

Krem z topinamburu z miodem akacjowym i serem taleggio
Jerusalem artichoke cream with acacia honey and taleggio cheese
lub
Sałata z kopru włoskiego, rukoli i kaszy quinoa
Salad of fennel, rocket lettuce and quinoa

Przystawka II

Marynowany tuńczyk z salsą z zielonych warzyw i orzechami nerkowca
Marinated tuna with green vegetables salsa and cashew nuts
lub
Tatar wołowy z szalotką, kaparami i żółtkiem
Beef tartare with shallots, capers and egg yolk

Danie główne I

Linguine z krewetkami i kurkami
Linguine with shrimps and chanterelles
lub
Sandacz z palonym kalafiozem, fasolką szparagową i fenkułem
Zander with roasted cauliflower, green beans and fennel

Danie główne II

Gołąbki z kaczki z pietruszką i grillowanym porem
Duck confit wrapped in cabbage, with parsley and grilled leek
lub
Sezonowany antrykot z orzechami włoskimi, szalotką i domowymi frytkami
Seasoned steak with walnuts, shallots and home fries

Deser

Szara reneta z karmelizowaną marchewką i lodami waniliowymi
Gray renet with caramelized carrot and vanilla ice cream
lub
Selekcja domowych lodów i sorbetów
Home made ice cream and sorbets selection