

MAŁA DEGUSTACJA MENU

Amuse bouche

chleb na zakwasie / masło kurkowe

Przystawka

rakowa / łosoś / szyszkę rakowe / kokos / fenkuł

Danie główne

pierś z kaczki / knedle z wiśnią / wiśnie w syropie z wanilią / demi-glace
lub

risotto pomidorowe / zielone pomidory / stracciatella / dressing jalapeño

Deser

sernik / mleko skondensowane / śliwki / karmel

Zapytaj nas
o dedykowane
wino do dań

139 PLN / os.

OKO/ITA
Restauracja

SMALL TASTING MENU

Amuse-bouche

sourdough bread / chanterelle butter

Starter

crayfish bisque / salmon fillet / coconut cream / fennel bulb

Main course

choose one

duck breast / cherry dumpling / cherries in vanilla / demi-glace syrup

or

tomato risotto / green tomatoes / stracciatella / dressing jalapeño

Dessert

cheesecake / condensed milk / plums / caramel

Inquire with us
concerning devoted
wine for the courses

OKO/ITA
Restauración