

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif

 Prosecco Fabula DOC | Glera | Wenecja Euganejska | Włochy 2024

Amuse bouche

- I tatar z poledwicy wołowej
- II chleb na zakwasie z masłem kurkowym
- III Pierogi z kaszanką

Przystawka I

zupa rakowa / szyjki rakowe / łosoś / piana kokosowo-limonkowa

 BÓBRKA '1853 | Riesling | Winnice Rymanów | Podkarpacie | Polska 2021

Przystawka II

labraks / sos holenderski / rzodkiewka / zielony groszek / bagietka

 Solaris'25 | Solaris | Winnica Księżycowa | Podkarpacie | Polska 2025

Intermezzo

Danie główne I

stek z sarny / gołąbek z białą kielbasą / demi-glace / orzechy włoskie / trawa żubrowa

 Les Monestiers | Syrah | Dolina Rodanu | Domaine Les Bruyères | Francja 2023

Predeser

arbuz / żel z czarnej porzeczki / koper / oliwa ziołowa

Deser

krem malinowy / krem monte / biszkopt waniliowy / świeże maliny / beza

 Okowita / TripleHead

Petit Fours

krem pâtissière z czekoladą i solonym karmelem / wanilia

Cena

menu degustacyjne - 259 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 129 zł / os.

TASTING MENU

Aperitif

 *Prosecco Fabula DOC | Glera | Veneto | Italy 2024*

Amuse-bouche

- I beef tenderloin tartare II sourdough bread
- II accompanied by chanterelle butter
- III dumplings filled with black pudding

Starter I

crayfish bisque / crayfish medallions / salmon fillet / coconut-lime emulsion

 *BÓBRKA '1853 | Riesling | Rymanów Vineyards | Subcarpathia | Poland 2021*

Appetizer Two

sea bass / hollandaise sauce / radishes / green peas / baguette

 *Solaris'25 | Solaris | Moon Vineyard | Podkarpacie | Poland 2025*

Intermezzo

Main course

venison steak / cabbage roll with white sausage / demi-glace / walnuts / bison grass

 *Les Monestiers | Syrah | Rhône Valley | Domaine Les Bruyères | France 2023*

Predessert

watermelon / blackcurrant gel / dill / herbal oil

Dessert

raspberry cream / monte cream / vanilla sponge / fresh raspberries / meringue

 *Okowita / TripleHead*

Petits Fours

chocolate and salted caramel pastry cream / vanilla

Price

tasting menu - 259 zł / person

pairing alcohols to the tasting menu - 129 zł / person