
MENU DEGUSTACYJNE

TASTING MENU

MENU	WINE PAIRING	BEER PAIRING
249,-	+ 129,-	+ 99,-

AMUSE BOUCHE

WAŹRÓBKA Z KRÓLIKA / CZEKOLADA /
ORZECH / OWOCE LEŚNE
Rabbit liver / chocolate / nut / forest fruits

PRZYSTAWKA / STARTER I

BLIN GRYCZANY / REGIONALNA ŚMIETANA / WĘDZONY
JESIOTR / KAWIOR Z JESIOTRA / OLEJ POROWY
Buckwheat pancake / regional cream /
smoked sturgeon / sturgeon caviar / leek oil

WINO / WINE: Domaine Baud Crémant du Jura Blanc

PIWO / BEER: Tymczasem Z Dymem / wędzony pilsner
Meanwhile with Smoke / smoked pilsner

PRZYSTAWKA / STARTER II

RENIFER SEZONOWANY / OWOCE LEŚNE / ŚMIETANA /
BOROWIK MARYNOWANY / MAJONEZ SMAKOWY / OLEJ
WĘDZONE WARZYWA

Seasoned reindeer / forest fruits / cream / marinated boletus /
flavored mayonnaise / smoked vegetables oil

WINO / WINE: Mas de Boislauzon Côtes du Rhône Villages

PIWO / BEER: Uparty Jak Koźlak / bock z jałowcem
Stubborn Like a Bock / bock with juniper

DANIE I

SANDACZ / KALAFIOR / RODZYNKI /
PIETRUSZKA / SOS RYBNY

Zander / cauliflower / raisins / parsley / fish sauce

WINO / WINE: Badenhorst Secateurs, Swartland, RPA

PIWO / BEER: Na Bali / klasyczna pszenica
In Bali / classic wheat

DANIE II

JELEŃ / KASZTAN / TOPINAMBUR /
KASZA GRYCZANA / OWOC LEŚNY

Deer / chestnut / sunroot / buckwheat / forest fruit

WINO / WINE: Château de Gardegan Cotes de Castillon

PIWO / BEER: Fajf / juicy ipa

DESER / Dessert

CZEKOLADA / ŚLIWKA / LODY PORZECZKOWE / CRUNCH
Chocolate / plum / currant ice cream / crunch

WINO / WINE: Weingut Geil Cabernet Dorsa lieblich

PIWO / BEER: NIEME KINO / ŚLIWKOWY STOUT
Silent Cinema / plum stout