



Menu sezonowe



Krem z pieczonej dyni piżmowej 21

Gluten free

salsa z mango i granatem | plastry chrupiącej marchewki |
listki kolendry | kokosowy wir
| 300g |

Halibut pieczony z masłem ziołowym 64

słodki mus z batata | marynowany koper włoski |
kremowa czarna soczewica

| 220g | 60g | 20g | 100g |



Żołądki gęsie 63

Gluten free

mus z pieczonego ziemniaka | zapiekanka z buraka w aromacie sera
pleśniowego | sos wiśniowy | chips z jarmużu
| 120g | 30g | 100g | 120g |



Złocisty Creme brulle 18

Gluten free

macerowana czerwona porzeczka | syrop z czarnego bzu | mięta
| 140g |

Seasonal menu



Cream of roasted butternut squash 21

Gluten free

mango and pomegranate salsa | crunchy carrot slices |
coriander leaves | coconut swirl
| 300g |

Baked halibut with herb butter 64

sweet potato mousse | pickled fennel | creamy black lentils
| 220g | 60g | 20g | 100g |



Goose stomachs 63

Gluten free

baked potato mousse | beetroot casserole with blue cheese
| cherry sauce | kale chips
| 120g | 30g | 100g | 120g |



Golden Creme Brulee 18

Gluten free

macerated redcurrant | elderberry syrup | mint
| 140g |



Gross prices in PLN.

Ceny brutto PLN