

# menu

## Tatar z opalanego pstrąga

**majonez szczypiorkowy, grzyby shimeji, ogórek, chrzanowa panna cotta, salsefia, mikro rzodkiewka**

Charred trout tartare, chive mayonnaise, shimeji mushrooms, cucumber, horseradish panna cotta, salsify, radish microgreens

69 pln

## Wiosenny żur

**babka ziemniaczana, bocznik mikołajkowy, jajko, mikro zioła**

Spring sour rye soup, potato cake, king oyster mushrooms, egg, herb microgreens

35 pln

## Kompozycja wiosennych sałat

**Kompozycja wiosennych sałat, zielone szparagi, truskawki, młoda rzodkiewka, krewetki, emulsja z gorczycy i szafranu**

Spring salad selection, green asparagus, strawberries, young radish, shrimps, mustard and saffron emulsion

69 pln

## Ossobucco z jelenia

**Ossobucco z jelenia, polenta, gremolata, marchewka, kalarepa, zielone szparagi**

Venison osso bucco, polenta, gremolata, carrots, kohlrabi, green asparagus

106 pln