

Menu wiosenne

Spring specials

Przekąski / Appetizers

Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone, pomidorowe velouté
Ravioli with green asparagus and mascarpone, tomato velouté | 49 PLN

Białe szparagi, jajko poche, czips z bekonu, sos holenderski
White asparagus, poached egg, bacon crisp, Hollandaise sauce | 59 PLN

Wiosenne sałaty, krewetki tygrysie, zielone szparagi, truskawki, arbuz
Spring salads, tiger shrimps, green asparagus, strawberries, watermelon | 69 PLN

Zupa / Soup

Kremowa zupa z białych szparagów, emulsja z młodego estragonu
Cream of white asparagus, emulsion of fresh tarragon | 39 PLN

Dania główne / Main course

200g białych lub zielonych szparagów z młodymi ziemniakami
200g white or green asparagus with new potatoes | 55 PLN

Dodatkowo z / Additionally with:

Chrupiący sznycel wiedeński
Crispy Viennese schnitzel | 65 PLN

Łosoś, kruszonka z pistacji i limonki, purée z salsefii (180g)
Salmon, pistachio and lime crumble, salsify purée (180g) | 75 PLN

Stek z polędwicy wołowej, wędzona sól, mus z topinambura i czekolady (180g)
Beef tenderloin, smoked salt, mousse of Jerusalem artichoke and chocolate (180g) | 120 PLN

Wybierz sos / Choose your sauce

Holenderski, Bernaise / Hollandaise, Bernaise

Deser / Dessert

Truskawki, mus mascarpone, biała czekolada, Cointreau
Strawberries, mascarpone mousse, white chocolate, Cointreau | 35 PLN

Rekomendowane wina / Matching wines

Allendorf Riesling, Germany | 32 PLN | 160 PLN

Kurtatsch, Pinot Grigio, DOC, Alto Adige, Italy | 36 PLN | 180 PLN

