





Kolacja

Menu degustacyjne codziennie od godz. 18.00 do 21:00.

Pełna rozkosz

Menu degustacyjne dziewięciodaniowe.....259 zł

1. Ser owczy Albumina /rabarbar sous vide/podpłomyk z serwatką/miód malinowy
2. Pierogi z grasicą cielęcą /cebula perłowa/zielone szparagi/liście szalwii
3. Podwędzany łosoś bałtycki /emulsja z jogurtu i oliwy koperkowej/purée z kopru włoskiego
4. Barszcz biały /pierogi z kaszanką z Podstolic /jabłko w oliwie majerankowej 
5. Policzki z sandacza/kawior ze ślimaka/szparagi/komosa ryżowa/żel tymiankowy
6. Intermezzo
7. Polędwica z sarny /knedel z grzybami/pikłowany kalafior/sos z Suski sechłońskiej 
8. Sorbet z marchwi /sos waniliowy/financier orzechowy/palone masło z wanilią
9. Assiette z truskawek /kandyzowane czarne oliwki

Wybór sommeliera - Selekcja win i alkoholi

Premium.....	190 zł
Superiore.....	260 zł
Finest.....	320 zł

Bo gotowanie jest sztuką...