



## Kolacja

Menu degustacyjne codziennie od godz. 18.00 do 21.00.

### Pełna rozkosz

Menu degustacyjne dziewięciodaniowe.....299 zł

1. Tatar z sarny/majonez z palonej cebuli/marynowane białe szparagi/konfitura z rabarbaru

2. Pierogi z Bryndzą/consommé cebulowe/marynowane buraki  
/żel żurawiny



3. Foie gras/strucla cebulowa/morele/żel z cydru jabłkowego



4. Żur owsiany/kielbasa z pstrąga/raki/kurki/kiszona kapusta czerwona

5. Jesiotr/owsianka z pieczonymi burakami/arbuz marynowany w soku z chrzanu/pumpernikiel

### 6. Intermezzo

7. Comber jagnięcy/gołąbek z pečzakiem i grzybami/fasola Piękny Jaś  
/grillowana papryka



8. Lody z białych szparagów/żel malinowy/truskawkowe assiette/crunch z preparowaną kaszą jaglaną

9. Śmietankowy nugat/słonecznik w karmelu/galaretką z porzeczką/czekolada karmelowa

### Wybór sommeliera - Selekcja win i alkoholi

Superiore.....260 zł

Finest.....320 zł

Bo gotowanie jest sztuką...

