



Kolacja

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

Pełna rozkosz

Menu degustacyjne dziewięciodaniowe.....289 zł

1. Sierp (ser) /blin gryczany/konfitura z żurawiny/miód gryczany
2. Pierogi z wędzonym węgorkiem /szyjki rakowe/żurek/olej rydzowy  Slow Food
3. Foie gras /mini brioszka/purée śliwkowe/redukcja z piwa żywego  Slow Food
4. Barszcz biały /pierogi ruskie/smażona kwaśna śmietana
5. Turbot /słonecznik z siemieniem lnianym/skorzonera/Beurre blanc
6. Intermezzo
7. Polędwica z jelenia /grzyby leśne/chips gryczany/bigos z jarmużem/jeżyny
8. Lody z natką pietruszki /krem z korzenia pietruszki/karmelizowany słonecznik
9. Krem z trawą żubrową /pieczone jabłko/faworek/żel z octu jabłkowego

Wybór sommeliera - Selekcja win i alkoholi

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

Bo gotowanie jest sztuką...

