






Kolacja

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

Pełna rozkosz

Menu degustacyjne dziewięciodaniowe.....289 zł

1. Tatar z polędwicy wołowej / majonez z liścia laurowego / szpik kostny
2. Pierogi z kozią Rittą / piklowana cebula / oliwa szczypiorkowa  Slow Food
3. Foie gras / żel z octu malinowego / purée buraczane / redukcja z miodu pitnego  Slow Food
4. Żurek owsiany / bisque rakowy / kawior ze ślimaka / mus ze szczupaka / jesiotr gravlax
5. Szczupak / Antonius Caviar / młody por / ziemniaki confit / purée porowe / chrupek z czarnego ryżu
6. Intermezzo
7. Polędwica z dziką / assiette jabłkowe / kaszanka z Podstolic / chips jęczmienny  Slow Food
8. Lody z palonego masła / krem karmelowy z gruszką / żel z octu gruszkowego / ciastko orzechowe
9. Sernik z rabarbarem / kruszonka orzechowa / sorbet z rabarbaru

Wybór sommeliera - Selekcja win i alkoholi

Superiore.....260 zł
Finest.....320 zł

Bo gotowanie jest sztuką...