





Kolacja

Menu degustacyjne codziennie od godz. 18.00 do 21:00.
Ostatnie zamówienie à la carte 22.00.

Pełna rozkosz

Menu degustacyjne dziewięciodaniowe.....289 zł

1. Regionalny ser/pieczony seler/miód drabimski rzepakowy /pigwa  Slow Food
2. Pierogi z wędzonym jesiorem /grzyby marynowane/purée ziemniaczane/barszcz czerwony
3. Foie gras /biszkopt makowy/konfitura z figi/pâté z foie gras/marynowana gruszka
4. Kapuśniak/słonina z mangalicy/ziemniak confit
5. Amur/blin z płaskurki/kwaśna śmietana/cebula/kawior z jesiota
6. Intermezzo
7. Polędwica z jelenia/tatar z jelenia/burak pieczony/purée z buraka
8. Krem czekoladowy/kandyzowana pomarańcza/lody korzenne
9. Porzeczką/galaretką z cydru Smykan /marcepan/lody twarogowe  Slow Food

Wybór sommeliera - Selekcja win i alkoholi

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

Bo gotowanie jest sztuką...