



APERITIF

ONBRINA PROSECCO EXTRA DRY DOC

PRZYSTAWKA

BRUSCHETTA

*focaccia | żółte pomidory | konfitowany czarny czosnek
puder bazyliowy | oliwa truflowa*

35 PLN

SKOK Z KRÓLIKA

puree z zielonego jabłka | sos winno-maślany

56 PLN

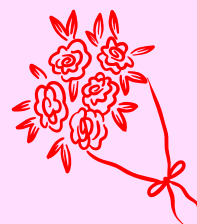


DANIE GŁÓWNE

PIERŚ KACZKI SOUS-VIDE

*gratin ziemniaczano-ziołowy | karmelizowane warzywa
sos pomarańczowy z chili*

79 PLN



OKOŃ MORSKI

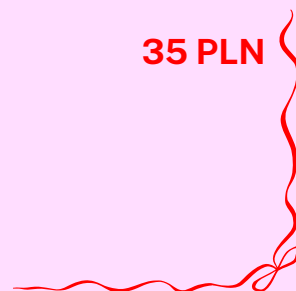
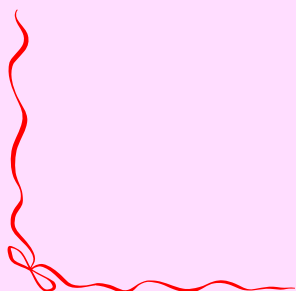
*kasza pęczak z ziołami | puree z zielonego groszku sos
winny z kaparami*

149 PLN

DESER

NIESPODZIANKA SZEFA KUCHNI

35 PLN





APERITIF

ONBRINA PROSECCO EXTRA DRY DOC

APPETIZER

BRUSCHETTA

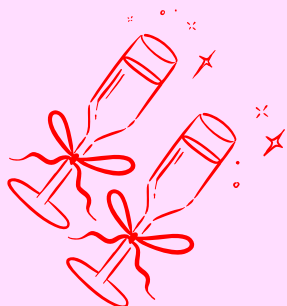
*focaccia | yellow tomatoes | confit black garlic
basil powder | truffle oil*

35 PLN

RABBIT JUMP

green apple puree | wine-butter sauce

56 PLN



MAIN DISH

DUCK BREAST SOUS-VIDE

potato and herb gratin | caramelized vegetables | orange-chili sauce

79 PLN

SEA BASS

*pearl barley with herbs | green pea puree | wine and
caper sauce*

145 PLN

DESSERT

CHEF'S SURPRISE

35 PLN

