

# MILK&CO

FREE STYLE MENU

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Langustynki / kalarepa / brukiew / pomarańcza sycylijska / czekolada chilli (puder)  
*Langoustine / kohlrabi / Swedish turnip / Sicilian orange / chili chocolate (powder)*

35 pln

## ZUPA / SOUP

Dorsz / troć wędrowną / krewetka / maż / pomidory / seler naciowy / ziemniak  
*Cod / sea trout / prawn / mussels / tomatoes / celery / potato*

26 pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Łupacz / pietruszka / tapioka / beurre-blanc / czarne arborio / żółty i czerwony burak  
*Haddock / parsley / tapioca / beurre-blanc / black arborio / yellow and red beetroot*

44 pln

Turbot / seler / botwina / różowy bocznik / pomidor liofizowany / speck  
*Turbot / celery / young beetroot leaves / pink oyster mushroom / lyophilized tomato / speck*

64 pln

## DESER / DESSERT

Czekolada / porzeczka / orzech laskowy / ogórek / limonka / tiul czekoladowy  
*Chocolate / blackcurrant / hazelnut / cucumber / lime / chocolate tulle*

21 pln

## PROPONOWANE WINO / SUGGESTED WINE

Baccaro Grillo 26 pln 

La Baume Chardonnay 25 pln 

Montes Reserva Chardonnay 30 pln 

Menu skomponowali / Menu by:  
Łukasz Szymański & Krzysztof Paos  
& Bartosz Lenda

Deser / Dessert: Krzysztof Kępa

Dobór win / Wine selection:  
Tomasz Paluch & Gabriela Kosiba