

# MILK&CO

FREE STYLE MENU

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Jeleń, burak, botwina, chili  
*Deer, beetroot, beet leaves, chili*

27 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine:* Primitivo 32 Pln 

## ZUPA / SOUP


Gęś, lubczyk, cukinia, marchew, seler  
*Goose, lovage, zucchini, carrots, celery*

18 Pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES


Kaczka, czarna quinoa, pasternak, borowik, kapusta włoska, dynia  
*Duck, dark quinoa, parsnip, boletus, savoy cabbage, pumpkin*

44 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine:* Bacaro Nero D'Avola 26 Pln 

Ravioli, gęsina, jarmuż, brukselka, jarzębina, burak  
*Ravioli, goose, kale, Brussels sprouts, mountain-ash, beetroot*


32 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine:* Lavischio Merlot 27 Pln 

## DESER / DESSERT

Beza, pecan, szara reneta, syrop klonowy, śmietana  
*Meringue, pecan, russet, maple syrup, cream*

21 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine:* Mesta Rose Tempranillo 20 Pln 

Menu zaprojektowali / *Menu designed by:*  
Bartosz Lenda & Łukasz Szymański  
& Krzysztof Paos

Dobór win / *Wine selection:*  
Tomasz Paluch