

# MILK&CO

FREE STYLE MENU

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Małże Św. Jakuba, koper włoski, lubczyk, oliwa chilli, lotos  
*Scallops, fennel, lavage, chili oil, lotus*

32 Pln

## ZUPA / SOUP

Volute seleri pasternak, otwarte ravioli riccotta, gorgonzola, por  
*Volute celery and parsnip, open ravioli ricotta, prawns, leek*

17 Pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Poledwica wołowa, krewetki, bataty, topinabur, wanilia, zielone warzywa  
*Beef fillet, prawns, sweet potatoes wedges, Jerusalem artichokes, vanilla, green vegetables*

84 Pln

Risotto, pieczone buraki, gruszka, ser „koryciński”, orzechy pini  
*Risotto, baked beets, pear, "koryciński" cheese, pine nuts*

31 Pln

Dodatkowo do risotta polecamy / *We reccomend to risotto:*

Filet z kurczaka kukurydzianego / *Corn fillet chicken* / 16 pln

Filet z barweny / *Fillet of mullet* / 24 pln

## DESER / DESSERT

Czekolada, gruszka, porzeczka czerwona i czarna, migdał, beza  
*Chocolate, pear, red and black currant, almond, meringue*

21 Pln

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

Dobór win / *Wine selection:*  
Tomasz Paluch