

# MILK&CO

FREE STYLE MENU

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Marynowany diabeł morski / szparagi białe i zielone / algi / soliród/ nasturcja  
*Marinated monkfish / asparagus white and green / algae / samphire / nasturtium*

36 pln

## ZUPA / SOUP

Volute ze szparag / salsa ze szparag / kawior pomidor i limonka  
*Volute with asparagus / asparagus salsa / tomato and lime caviar*

22 pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Szparagi / sos holenderski / speck / oliwa / pomidory / parmezan  
*Asparagus / hollandaise sauce / speck / olive / tomatoes / parmesan*

38 pln

Graganelli / krewetki / szparagi / szalotka / pomiodorki / pecorino  
*Garganelli pasta / shrimp / asparagus / shallots / tomatoes / pecorino cheese*


47 pln


## DESER / DESSERT

Włoska beza / leśne owoce / śmietana / cukier brzożowy  
*Italian meringue / forest fruits / whipped cream / birch sugar*

20 pln

## PROPONOWANE WINO / SUGGESTED WINE

Terra di Ginestra Cataratto 30 pln 

Riefe Riesling 36 pln 

Save Water Riesling 22 pln 

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

Deser / Dessert: Krzysztof Kępa

Dobór win / Wine selection:  
Tomasz Paluch