

# MILK&CO

FREE STYLE MENU

## PRZYSTAWKA / APPETIZER

Rostbef sous vide, kiszona śliwka, grzyby shimeji i enoki, puder z pomidora  
*Rostbeef sous vide, pickled plum, shimeji and enoki mushrooms, tomato powder*

26 Pln

Proponowane wino / Suggested wine: Chianti Banfi 25 Pln 

## ZUPA / SOUP


Kiszona kapusta, wędzone żeberka, suszona pietruszka, kruszonka z borowika  
*Sauerkraut, smoked ribs, dried parsley, boletus crumble*

22 Pln

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES


Okoń morski, tagliatelle pomidorowe, zielone pomidory, pomidory pomarańczowe, ser pecorino  
*Sea bass, tomato tagliatelle, green tomatoes, orange tomatoes, pecorino cheese*

52 Pln

Proponowane wino / Suggested wine: Montes Reserva Chardonnay 30 Pln 

Perliczka, orzechy, ziemniak, warzywa korzeniowe, konfitura z kapusty, jus z paloną cebulą  
*Guinea fowl, nuts, potato, root vegetables, cabbage, jus with roasted onions*


46 Pln

Proponowane wino / Suggested wine: Corta Giara by Allegrini Valpolicella 28 Pln 

## DESER / DESSERT

Pistacja, orzech włoski, kawa, sos angielski, karmel, lody biały mak  
*Pistachio, walnut, coffee, custard, caramel, white poppy ice cream*

24 Pln

Proponowane wino / Suggested wine: De Neuville Rose d'Anjou 28 Pln 

Menu zaprojektowali / Menu designed by:  
Bartosz Lenda & Łukasz Szymański

Dobór win / Wine selection:  
Tomasz Paluch