

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Dzik / sosna / żółty pomidor / gruszka / grzyby shimeji / rabarbar
Wild boar / pine / yellow tomato / pear / shimeji mushrooms / rhubarb

26 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Ramon Bilbao Crianza: 30 Pln



ZUPA / SOUP

Kurki / ravioli z kaczką / lubczyk / tymianek / pokrzywa
Chanterelles mushrooms / ravioli with duck / lavage / thyme / nettle

18 Pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Maccheroncini / grzyby leśne / pietruszka / boczek / parmezan
Maccheroncini pasta / forest mushrooms / parsley / bacon / parmesan cheese

32 Pln

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



Jeleń / czarna soczewica / topinambur / dynia / kwiat cukini / lardo / brzosznica
Deer / black lentil / Jerusalem artichoke / pumpkin / courgette flower / pork fat / cranberry

69 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Flor de Vetus: 31 Pln



DESER / DESSERT

Chałwa / czarny sezam / kozi ser / bakalie / czarna beza
Halva / black sesame / goat cheese / dried fruit / black meringue

16 Pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Ramon Bilbao Rosado: 30 Pln



Dzisiejsze menu zaprojektowali kucharze /
Today's menu designed by:
Krzysztof Paos & Bartosz Lenda

Dobór wina / *Wine selection:*
Tomasz Paluch