

MILK&CO

FREE STYLE MENU

Oto FREE Style Menu ułożone przez naszych kucharzy specjalnie na kwiecień. Zostało oparte przede wszystkim na polskich produktach i inspiracjach Świętami Wielkanocnymi.

*This is the FREE Style Menu prepared by our chefs especially for this month – April.
It is based mainly on best local products and on traditional Polish Easter inspirations.*

PRZYSTAWKA / APPETIZER

Pasztet z zająca, jabłko, puree z pieczonego buraka, żurawina, chrzan
Pate of hare, apple, roasted beetroot puree, cranberry, horseradish

23 pln

ZUPA / SOUP

Barszcz biały, jajo przepiórcze, rilettes z wędzonych żeberek, olej lniany, dziki czosnek
White borscht, quail egg, rillettes of smoked ribs, linseed oil, wild garlic

26 pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

Comber z królika, pancetta, ziemniaki, chrzan, marchew, żółty burak, orzech włoski, jus
Saddle of rabbit, pancetta, potatoes, horseradish, carrots, yellow beetroot, walnut, jus

47 pln

Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone, wędzony pstrąg, groszek, limonka, pomidorki czekoladowe
Ravioli with green asparagus and mascarpone, smoked trout, peas, lime, chocolate tomatoes

37 pln


DESER / DESSERT


Czekolada, kajmak, orzechy, lody kwaśna śmietana, owoce
Chocolate, condensed milk, nuts, ice cream, fruit

26 pln

SELEKCJA WIN / WINE SELECTION

Telish Merlot - 20 pln 

La Baume Chardonnay - 25 pln 

Flor de Vetus Verdejo - 30 pln 

Tokaj Latest Harvest - 30 pln 

Menu skomponowali / Menu by:
Bartosz Lenda & Krzysztof Paos

Dobór win / Wine selection:
Tomasz Paluch