

MILK&CO

FREE STYLE MENU

Oto FREE Style Menu ułożone przez naszych kucharzy specjalnie na marzec.
To potrawy starannie skomponowane ze składników, które najlepiej smakują właśnie o tej porze roku.
Zapraszamy do skosztowania.

*This is the FREE Style Menu prepared by our chefs especially for this month – March.
These dishes are carefully composed of ingredients that taste best at this time of the year. We invite you to try it.*

PRZYSTAWKA / APPETIZER

ser koryciński / czekolada / jadalna folia / burak
koryciński cheese / chocolate / foil / beetroot
36 pln

ZUPA / SOUP

brukiew / gęś / por / groszek zielony
rutabaga / goose / leek / green peas
27 pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

policzek jelenia / polenta / kiszona czerwona kapusta / mini marchew
deer cheek / polenta / pickled red cabbage / mini carrot
63 pln

ślimak / mini cukinia / czarne tagliolini / pomidor czekoladowy
snail / mini zucchini / black tagliolini / chocolate tomato
52 pln

DESER / DESSERT

pistacja / orzechy / kawa / beza
pistachio / nuts / coffee / meringue
24 pln

SELEKCJA WIN / WINE SELECTION

Neuville Rose d'Anjou, Francja - 30 pln 

Montes Reserva Sauvignon Blanc, Chile - 30 pln 

Foster Ique Malbec, Argentyna - 30 pln 

Menu skomponowali / Menu by:
Bartosz Lenda & Patryk Studziński

Dobór win / Wine selection:
Tomasz Paluch