



MILK&CO

FREE STYLE MENU

PRZYSTAWKA / APPETIZER

sarna / topinambur / palone masło / jałowiec / amarantus
venison / jerusalem artichokes / roasted butter / juniper / amaranth

29 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Primitivo"125" 24 Pln  / 120 Pln 

ZUPA / SOUP



kurki / golonka / podgrzybek / kasztan / trufła
chanterelle / knuckle / boletus / chestnut / truffle

26 pln

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES



jeleń / guanciale / jeżyny / warzywa okopowe / kania / dynia
deer / guanciale / blackberries / root vegetables / kite / pumpkin

72 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Alambrado Malbec: 34 Pln  / 160 Pln 

gęś / agrest / borowiki / podgrzybki / rukiew wodna
goose / gooseberry / boletes / watercress



34 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Chianti 25 Pln  / 115 Pln 

DESER / DESSERT

gorzka czekolada / karmel / kasztan / żurawina
dark chocolate / caramel / chestnut / cranberry

20 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Marcel Martin Syrah: 22 Pln  / 100 Pln 

Menu skomponowali / *Menu by*:
Bartosz Lenda & Patryk Studziński

Dobór win / *Wine selection*:
Tomasz Paluch & Gabriela Kosiba