


MILK&CO

FREE STYLE MENU

PRZYSTAWKA / APPETIZER

wędzony ozorek / papierówka / kiszony agrest / octet sosonowy / cydr / grzanka
beef tongue / pearmain / pickled gooseberries / pine vinegar / cider / toast

26 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Mesta Verdejo 20 pln 

ZUPA / SOUP


ziemniak / popiół / boczek / por / twarog / dąb
potato / ash / bacon / cottage cheese / oak

19 pln

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE


tagiatelle szpinakowe / gęś / kurki / czerwony pieprz / provolone / sos cielęcy
spinach tagiatelle / goose / chanterelles / red pepper / provolone / jus

39 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Mesta Verdejo 20 pln 

policzki cielęce / jeżyna / mini por / mini marchewka / ziemniak / pietruszka / kapusta włoska
claf cheeks / blackberry / mini leek / mini carrot / parsley / kale


50 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Primitivo 24 pln 

DESER / DESSERT

ciasto migdałowe / rabarbar / biała czekolada / miód / maliny / batat
almond cake / rhubarb / white chocolate / honey / raspberries / sweet potato

22 pln

Proponowane wino / *Suggested wine*: Malvasiia 24 pln 

Menu skomponowali / *Menu by*:
Krzysztof Paos & Bartosz Lenda

Deser / *Dessert*: Ewelina Hebda

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