

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

Amuse bouche

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
Gostart Brut, Winnica Gostchorze, lubuskie, Poland

TUŃCZYK

kawior z pstrągą/ finger lime/ kolendra

Kruk „Cytrus- Chytrus” 32,3%
Gewurztraminer, Kamil Barczentowicz, lubelskie, Poland

SARNA

fermentowany czosnek/ topinambur

Belvedere Heritage 176 40%
Carla, Regent/ Cabernet Cortis, Nizio Naturals, Roztocze, Poland

PYZA

dynia/ trufla/ szatwia

The View White Truffle 40%
Pinot Blanc, Winnica Marcinowice, Poland

HALIBUT

kawior Antonius/ dynia/ beurre blanc/ kawa

U'Luvkq 40%
Chardonnay Barrique, Kamil Barczentowicz, lubelskie, Poland

WAGYU

borowiki/ trufla/ demi glace

Grey Goose Altius 40%
Cabernet Franc/ Merlot, Thoma No. 24, Winnica Czajkowski, Podkarpackie, Poland

CRÈME BRÛLÉE

foie gras/ śliwka/ palone masło/ karmel

Tesselis biała czekolada z ananasem 40%
Szlachetny zbiór, Solaris, Turnau, zachodniopomorskie, Poland

Petit fours

Menu degustacyjne 449,-/ Wódka pairing 229,-/ Pairing polskich win 279,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Do menu degustacyjnego doliczamy serwis 12,5 % do końcowego rachunku.