



MENU DEGUSTACYJNE

Seler

Pieczony w Soli, Emulsja z Masła, Trufła

Kalafior

Confit Żółtko, „Cous Cous”, Emilgrana

Pstrąg

Mi Cuit, Burak, Chrzan

Turbot Bałtycki

Dynia, Szałwia, Beurre Noisette

Mleczne Prosię

Confit Boczek, Kapusta, Jacqueline

Dzika Kaczka

Pierś, Topinambur, Borówka Brusznica

Złota Reneta

Karmel, Popcorn, Dzika Mięta

5 Dań 150 PLN / 7 Dań 210 PLN

Jeśli mają Państwo alergie lub szczególne wymagania żywieniowe prosimy o poinformowanie nas o tym przy składaniu zamówienia.