MENU
Andrzejkowe

AMUSE-BOUCHE
Focaccia naszego wypieku / palone masło

STARTER
Tatar z matiasa / tartaletka z ciasta wonton / cytrusowy kawior z pstrąga

ZUPA
Bisque z owoców morza / ravioli z szyjkami rakowymi

DANIE GŁÓWNE
Konfitowane udo perliczki / pasternak / pierożek z kalarepy z wędzonym twarogiem / demi glace drobiowy / majonez truflowy

DESER
Ptyś craquelin / krem z białej czekolady i rozmarynu / egzotyczny słony karmel / oliwa ziołowa / fermentowana truskawka

395 PLN / osoba

Cena z wine pairingiem lub pairingiem bezalkoholowym