

## Menu Degustacyjne

### Tasting Menu

#### Kozi ser marynowany

szparagi, tarty chrzan, orzechy laskowe, rzodkiewka, piklowane buraki w Chardonnay

#### Goat cheese marinated

asparagus, grated horseradish, hazelnuts, radish, pickled beets in Chardonnay

#### Foie Gras

grzanka z oliwą, czerwona cebula, ananas

#### Foie Gras

toast with olive oil, red onion, pineapple

#### Zupa z młodego chrzanu

ozorki, puree pietruszkowe

#### Soup from young horseradish

tangues, parsley puree

#### Sorbet cytrynowy

wino musujące

#### Lemon sorbet

sparkling wine

#### Dorsz atlantycki

gratina ziemniaczano-selerowa, pak-choi, szpinak, sos z mleka kokosowego i vermutu

#### Atlantic cod

potato-celery gratin, pak-choi, spinach, coconut milk and vermouth sauce

#### Biodrówka jagnięca

polenta zapiekana, szparagi zielone, dzika brukselka, jarmuż, chorizo, sos z rozmarynem

#### Lamb's hip

baked polenta, green asparagus, wild brussels sprouts, kale, chorizo roll, rosemary sauce

#### Sorbety i lody

mrożone przy Gościach za pomocą ciekłego azotu

#### Sorbets and ice cream

freezing at the table with the use of liquid nitrogen

Cena / Price 195 PLN

Oferta dostępna codziennie, do zamówienia przez wszystkich Gości przy stole

Offer available everyday, if it is ordered by all the guests at the table