

Zimowe menu sezonowe Winter seasonal menu



ŁOSOŚ MARYNOWANY W SOLI (250 g) **36 PLN**

SALMON MARINATED IN SALT

łosoś, pomarańcze, granat, rukola, pomidor, cukinia, cykoria, pestki dyni, chutney z pomarańczy
salmon, oranges, pomegranate, arugula, tomato, zucchini, radicchio, pumpkin seeds, orange chutney



KREM Z TOPINAMBURU (350 ml) **29 PLN**

CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

topinambur, śmietanka, cebula, czosnek, oliwa z chilli
Jerusalem artichoke, cream, onion, garlic, chilli oil



POLICZKI WOŁOWE (480 g) **69 PLN**

BEEF CHEEKS

policzki wołowe, purée ziemniaczane, warzywa korzeniowe, jarmuż, chrzan, sos z czerwonego wina
beef cheeks, mashed potatoes, root vegetables, kale, horseradish, red wine sauce



SZARLOTKA (250 g) **28 PLN**

APPLE PIE

szarlotka, lody śmietankowe, sos angielski
apple pie, dairy ice cream, English custard



Polecane wino / Recommended wine



200 ml



750 ml

Bove Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo **26 PLN** **135 PLN**



Włoskie wino charakteryzujące się głęboką rubinową barwą z granatowymi refleksami. Wyróżnia się intensywnym i trwałym aromatem czerwonych owoców oraz śliwek. W ustach krągłe, miękkie, z dobrze wyważoną tanią i trwałym finiszem.

Italian wine characterized by a deep ruby color with navy blue reflections. It is distinguished by an intense and persistent aroma of red fruits and plums. In the mouth it is round, soft, with well-balanced tannin and a persistent finish.