Zimowe propozycje szefa kuchni
Winter chef's suggestion

SZUBA (230 g) **34 PLN**
HERRING SHUBA

Filet ze śledzia, burak, ziemniak, czerwona cebula, suszone żółtko, majonez szczypiorkowy
Herring fillet, beetroot, potato, red onion, dried egg yolk, chive mayonnaise

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW (330 ml) **32 PLN**
CREAMY ROASTED BEETROOT SOUP

Piklowane buraki, trufle z koziego sera, pistacje
Pickled beetroots, goat cheese truffles, pistachios

BIODRÓWKA JAGNIĘCA (600 g) **89 PLN**
LAMB RACK

Biodrówka jagnięca, pave ziemniaczane, cukinia, olej miętowy, sos demi-glace
Lamb rack, potato pave, zucchini, mint oil, demi-glace sauce

GRUSZKA W CZERWONYM WINIE Z PRZYPRAWAMI KORZENNYMI (220 g) **35 PLN**
PEAR IN RED WINE WITH WARM SPICES

Gruszka, redukcja z czerwonego wina, przyprawy korzenne, lody cynamonowe, pistacje
Pear, red wine reduction, warm spices, cinnamon ice cream, pistachios

Polecane wino / *Recommended wine*

JABALI TEMPRANILLO & CABERNET **27 PLN** **140 PLN**

Wytrawne wino o głębokiej ciemnoczerwonej barwie z delikatnymi fioletowo-granatowymi refleksami. W aromacie wyczuwalne nuty jeżynowego dżemu, śliwek i czekolady, subtelnie przełamanej ziołowymi akcentami. Na podniebieniu miękkie, dobrze zbalansowane, z przyjemnie słodkimi taninami, pozostawiającymi długi i satysfakcjonujący finisz.
A dry wine with a deep, dark red color and delicate violet-purple highlights. Aromas of blackberry jam and plums, complemented by chocolate infused with delicate herbal hints. On the palate, it is smooth and well-balanced, with pleasantly soft, sweet tannins that leave a long and satisfying finish.