

Menu Degustacyjne

→ SELEKCJA WIN ←

→ CRÉMANT D'ALSACE ←

CRÉMANT D'ALSACE AOC, DOMAINE RUNNER ET FILS

Matze św. Jakuba

boczek ~ jajko przepiórcze ~ olej z węgorza

→ GEWURZTRAMINER GRAND CRU STEINERT ←

GRAND CRU D'ALSACE AOC, 2016, DOMAINE RUNNER ET FILS

Pasztet z wątróbki gęsiej

czarny bez ~ konfitura z czarnej porzeczki ~ chleb orzechowy

Rosół z perliczki

borowiki ~ foie gras ~ pierożek z perliczką

→ CHABLIS ←

CHABLIS AOC, 2018, JEAN BOUCHARD

Polędwica z żabnicy

krem z raków ~ warzywa duszone ~ grzyby

→ EMOTION DE MAUVESIN-BARTON ←

MOULIS-EN-MÉDOC AOC, 2011, CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON

Udziec jagnięcy

pikantna kielbasa ~ sos z szatwii

→ PORTO BARROS, 10 Y/O ←

Tarta czekoladowa

mrożona czekolada z rozmarynem ~ czarne wiśnie

Menu 4 daniowe: 159 / 35 €

Menu 6 daniowe: 199 / 45 €

→ Selekcja win + 125 zł / 29 € ←

ZA USŁUGĘ DOLICZA SIE 10%

Dégustation Menu

→ WINE PAIRING ←

→ CRÉMANT D'ALSACE ←

CRÉMANT D'ALSACE AOC, DOMAINE RUNNER ET FILS

St. Jacob 's scallops

bacon ~ quail egg ~ eel oil

→ GEWURZTRAMINER GRAND CRU STEINERT ←

GRAND CRU D'ALSACE AOC, 2016, DOMAINE RUNNER ET FILS

Goose liver pate

black lilac ~ black currant ~ nut bread

Guinea fowl broth

boletus ~ foie gras ~ guinea fowl dumping

→ CHABLIS ←

CHABLIS AOC, 2018, JEAN BOUCHARD

Monkfish sirloin

crayfish cream ~ vegetable stew ~ mushrooms

→ EMOTION DE MAUVESIN-BARTON ←

MOULIS-EN-MÉDOC AOC, 2011, CHÂTEAU MAUVESIN-BARTON

Lamb thigh

spicy sausage ~ sage sauce

→ PORTO BARROS, 10 Y/O ←

Chocolate tart

iced chocolate ~ rosemary ~ black cherries

4 course menu ~ 159 zł / 35 €

6 course menu ~ 199 zł / 45 €

→ Wine selection + 125 zł / 29 € ←

10% SERVICE NOT INCLUDED

EST. 1792

RESTAURACJA DZIAŁA OD 1792 ROKU