

## Menu Degustacyjne Sezonowe

Zupa grzybowa  
Tatar wołowy z lubczykiem  
Foie gras z orzechem laskowym

Chleb & Masło

Tuńczyk z kawiolem  
Homar z chipotle i kolendrą  
Żubrówka z jabłkiem

Knedel ziemniaczany z kawiolem\*

Dorsz z owocami morza

Przegrzebek z Wagyu

Foie gras ze śliwką\*

Sarna z cebulą

Kokos

Czekolada z pomarańczą i lubczykiem

Krem limonkowy z bergamotką

Pralina kawowa

Żelka whisky sour

Skrócone menu degustacyjne 590 • Seasonal Pairing 550  
Pełne menu degustacyjne 690 • Seasonal Pairing 650

- \*Danie dostępne w Pełnym menu degustacyjnym
- Do rachunku doliczany jest serwis uznaniowy w wysokości 12,5%
- Lista alergenów dostępna u managera