

# KIE LISZ KI NA PROŻ NEJ

## Przystawki / Appetizers

Ostryga 3 szt., dymka, ponzu, hibiskus  
Oyster 3 pcs, spring onion, ponzu, hibiscus

Rosół rakowy, pierożki, kolendra, dymka  
Rosół rakowy, pierożki, kolendra, dymka

Seler, pieczarki, trufła, Tallegio  
Celeriac, champignon, truffle, Tallegio

Tatar wołowy, piklowana marchewka, chrzan  
Beef tartare, pickled carrot, horseradish

Wędzona troć, ćwikła, miód, musztarda  
Smoked trout, golden beetroot, honey, mustard

Marynowana wołowina, ogórek, mango, kolendra, trufła  
Marinated beef, cucumber, mango, coriander, truffle

## Dania główne / main dishes

Ziemniak, sałata rzymska, Bursztyn, sos truflowo-cytrynowy, trufła  
Potato, romaine lettuce, Bursztyn, truffle-lemon sauce, truffle

Risotto, dynia, miso, pak choy, imbir, kolendra  
Risotto, pumpkin, miso, pak choy, ginger, coriander

Perliczka, palona cebula, jarmuż, sos tymiankowy  
Guinea fowl, roasted onion, kale, thyme sauce

Skrei, skorzonera, szpeclę, bisque z homara  
Skrei, black salsify, spätzle, lobster bisque

New York stek, ziemniaki, sałaty z dressingiem ziołowym  
New York steak, potatoes, lettuce with herb dressing

## Desery / desserts

Racuchy, Szara Reneta, geranium, kajmak  
Pancakes, Szara Reneta, geranium, kaymak

Mus czekoladowy / Vejrus sorbet  
Chocolate mousse / Vejrus sorbet

Kozia trufła, chutney gruszkowy, miód truflowy, orzechy  
Polish goat cheese, truffle, pear chutney, truffle honey, nuts

3 dania ( 1 przystawka, 1 danie główne, 1 deser)  
Cena za osobę / Price per person 280 PLN