

Artesse  
RESTAURANT



---

SET I

---

# Antesse

RESTAURANT

tradycyjne domowe pieczywo / masło

amuse bouche

pstrąg w galarecie / jabłko zielone / trawa żubrowa

zając / śmietana / szalwia / jeżyna

jajko / słonina / letnia trufła / crème fraiche

przepiórka / migdały / borówka

intermezzo

jesiotr / kiszona cytryna / bakalie

selekcja serów

migdały / orzechy / białe ser

petit four

---

traditional homemade bread / butter

amuse bouche

trout in jelly / green apple / bison grass

hare / cream / sage / blackberry

egg / fatback / burgundy truffle / crème fraiche

quail / almonds / blueberry

intermezzo

sturgeon / preserved lemon / dried fruits & nuts

selection of cheese

almonds / nuts / curd cheese

petit four

350 pln

cena zawiera podatek VAT / lista alergenów dostępna u obsługi  
prices include VAT / for allergens matrix please refer to the personnel

Artesse  
RESTAURANT



---

SET II

---



RESTAURANT

tradycyjne domowe pieczywo / masło

amuse bouche

dojrzewający ser / marynowany burak / pistacje

jajko przepiórcze / trufla / pikantny majonez

suflet serowy / kwaśna śmietana / kurki

intermezzo

włoska kapusta / niepalona gryka / consommé z pomidorów malinowych

żółtko / dwójniak / owoce

petit four

---

traditional homemade bread / butter

amuse bouche

ripped cheese / marinated beets / pistachio

quail egg / truffle / spicy mayonnaise

cheese soufflé / sour cream / chantarelle

intermezzo

savoy cabbage / buckwheat / raspberry tomato consommé

egg yolk / mead / fruit

petit four

280 PLN

cena zawiera podatek VAT / lista alergenów dostępna u obsługi  
prices include VAT / for allergens matrix please refer to the personnel