



OFERTA ŚWIĄTECZNA  
CHRISTMAS OFFER



# Świąteczne Menu Degustacyjne I Christmas Tasting Menu I

Pstrąg / jabłko / trawa żubrowa / goździki  
*Trout / Apple / Bison Grass / Cloves*

Barszcz kiszony / leśne grzyby / porzeczki / zioła  
*Fermented red borsch / forest mushrooms / currant/  
herbs*

Łosoś / kiszona czerwona kapusta / imbir/ pieprz /  
szafran  
*Salmon / pickled red cabbage / ginger / pepper /  
saffron*

Jesiotr / kwiat muskatołowy / mleko makowe / trufle  
*Sturgeon / Nutmeg / Poppy-seed milk / truffle*

Bryndza / musztarda z cytryn / czarna porzeczka  
*„Bryndza” cheese / lemon mustard / black currant*

Twaróg / dynia / czerwony pieprz / kardamon  
*Curd Cheese / pumpkin / pink pepper / cardamon*

330 pln / os.



# Świąteczne Menu Degustacyjne II

## Christmas Tasting Menu II

Comber z sarny/borowiki/żółtko/piernik  
Roe loin / forest mushrooms / egg yolk / gingerbread

Udo z zająca/bulion/pietruszkazłoto  
Hare thigh / broth / parsley / gold flakes

Kaczka / róża / gruszki / orzechy  
Duck / rose / pear / nuts

Cielęcina / foie gras / ziemniaki / pistacje / trufle  
Veal / foie gras / potato / pistachio / truffle

Mak / miód / orzechy / bakalie  
Poppy-seed / honey / nuts / dried fruits

Piernik / suska sechlońska / czekolada  
*Gingerbread / smoked plum / chocolate*

370 pln / os.

