

# Artesse

RESTAURANT

## SET I

amuse bouche

pstrąg | jabłko | trawa żubrowa | goździki

burak | leśne grzyby | porzeczki | zioła

łosoś | czerwona kapusta | imbir | szafran

intermezzo

jesiotr | kwiat muszkatołowy | mleko makowe | trufle

bryndza | musztarda cytrynowa | czarna porzeczka

twaróg | dynia | różowy pieprz | kardamon

petit four

---

amuse bouche

trout | apple | bison grass | cloves

beetroot | forest mushrooms | currant | herbs

salmon | red cabbage | ginger | saffron

intermezzo

sturgeon | mace flower | poppy milk | truffle

'bryndza' | lemon mustard | black currant

curd cheese | pumpkin | rose pepper | cardamon

petit four

330 PLN

cena zawiera podatek VAT | lista alergenów dostępna u obsługi | do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku  
prices include VAT | for allergens matrix please refer to the personnel | for every table will be added a service charge of 10% of the bill

# Artesse

RESTAURANT

## SET II

amuse bouche

comber z sarny | borowik | żółtko | piernik

udo z zająca | bulion | pietruszka | złoto

kaczka | róża | gruszka | orzechy

intermezzo

cielęcina | foie gras | ziemniak | pistacja | trufle

mak | miód | orzechy | bakalie

piernik | suska sechlońska | czekolada

petit four

---

amuse bouche

roe loin | boletus | egg yolk | gingerbread

hare thigh | broth | parsley | gold flakes

duck | rose | pear | nuts

intermezzko

veal | foie gras | potato | pistachio | truffle

poppy seeds | honey | nuts | dried fruits

gingerbread | 'sechlońska' prune | chocolate

petit four

370 PLN

cena zawiera podatek VAT | lista alergenów dostępna u obsługi | do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku

prices include VAT | for allergens matrix please refer to the personnel | for every table will be added a service charge of 10% of the bill