

Artesse

RESTAURANT

SET I

amuse bouche

halibut Sterling | ikra | szafran | ogórek

pączek | madera | trufle | ser

por | kiszona kapusta | brukselka

intermezzo

jesiotr | kwiat muszkatołowy | mleko makowe | trufle

+ opcjonalnie Kawior Antonius 80 PLN

kremowy ser | musztarda barokowa | czarna porzeczka

sernik | dynia | różowy pieprz | wanilia

petit four

amuse bouche

halibut Sterling | roe | saffron | cucumber

doughnut | madeira | truffle | cheese

leek | sour cabbage | brussels sprout

intermezzo

sturgeon | mace flower | poppy milk | truffle

+ additionally Antonius Caviar 80 PLN

creamy cheese | lemon & pear mustard | black currant

cheesecake | pumpkin | rose pepper | vanilla

petit four

350 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
bulion | udo z zająca | pietruszka | złoto
kaczka | róża | gruszka | orzechy

intermezzo

cielęcina | foie gras | ziemniak | pistacja
+ opcjonalnie czarna trufla 90 PLN

ser | miód | konfitura

sernik | dynia | różowy pieprz | wanilia
petit four

amuse bouche

roe loin | boletus | egg yolk | gingerbread
broth | hare thigh | parsley | gold flakes
duck | rose | pear | nuts

intermezzo

veal | foie gras | potato | pistachio
+ additionally black truffle 90 PLN

cheese | honey | jam

cheesecake | pumpkin | rose pepper | vanilla
petit four

380 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