

# Antesse

R E S T A U R A N T

S E T I

amuse bouche

pstrąg Ojcowski | ocet z jabłek | grzanki  
tatar wołowy | pączek | półgęsek | gęsi majonez  
halibut Sterling | szparagi | ikra z pstrąga  
+ opcjonalnie kawior Antonius Siberian 80 PLN

intermezzo

jagnięcina podhalańska | lubczyk | ziemniak  
+ opcjonalnie czarna trufla 90 PLN

trawa żubrowa | rokitnik | twaróg  
czekolada | rabarbar | majeranek

petit four

---

amuse bouche

'Ojcowski' trout | apple vinegar | crouton  
beef tartare | doughnut | smoked goose breast | goose mayonnaise  
halibut Sterling | asparagus | trout roe  
+ additionally Antonius Siberian Caviar 80 PLN

intermezzo

'podhalańska' lamb | lovage | potato  
+ additionally black truffle 90 PLN

bison grass | seaberry | curd cheese  
chocolate | rhubarb | majoram

petit four

380 PLN

Wine Pairing Classic 270 PLN • Antonius Caviar Siberian 310 PLN | Oscietra 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

# Antesse

## R E S T A U R A N T

### SET II

#### amuse bouche

pstrąg Ojcowski | ocet z jabłek | grzanki  
tatar wołowy | pączek | półgęsek | gęsi majonez  
smardze | żółtko | szafran | trufla  
halibut Sterling | szparagi | ikra z pstrąga  
+opcjonalnie kawior Antonius Siberian 80 PLN

#### intermezzo

kaczka | orzechy | malina | migdały  
jagnięcina podhalańska | lubczyk | ziemniak  
+additionaly black truffle 90 PLN

#### sery | miód | konfitury

trawa żubrowa | rokitnik | twaróg  
czekolada | rabarbar | majeranek  
petit four

---

#### amuse bouche

'Ojcowski' trout | apple vinegar | crouton  
beef tartare | doughnut | smoked goose breast | goose mayonnaise  
morel | egg yolk | saffron | truffle  
halibut Sterling | asparagus | trout roe  
+additionaly Antonius Siberian caviar 80 PLN

#### intermezzo

duck | nut | raspberry | almond  
'podhalańska' lamb | lovage | potato  
+additionaly black truffle 90 PLN  
cheese | honey | jam

bison grass | seaberry | curd cheese  
chocolate | rhubarb | marjoram

#### petit four

440 PLN

Wine Pairing 360 PLN • Antonius Caviar Siberian 310 PLN | Oscietra 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