



# SYLWESTER W OBJĘCIACH FRANCUSKIEJ KLASYKI

## MENU I

### Przystawka:

Tatar z sarny, piklowana skorzonera, aioli jałowcowe, pszenne grzanki

### Danie Główne:

Comber jagnięcy, jus z jagnięciny, purée z pieczonego selera, karmelizowane orzechy

### Deser:

Ekler z kremem z topinamburu i kawy, prażony słodki słonecznik

## MENU II

### Przystawka:

Plastry marynowanej troci, maślanka chrzanowa, oliwa ziołowa, marynowany ogórek

### Danie Główne:

Turbot, sos z wędzonych ryb, ikra, dziki brokuł, biały ocet balsamiczny

### Deser:

Sorbet mango z prosecco, oliwa kolendrowa

## MENU III

### Przystawka:

Assiette z buraka

### Danie Główne:

Risotto grzybowe z borowikami i truflą, świeża pieczarka

### Deser:

Sorbet mango z prosecco, oliwa kolendrowa

---

**Koszt 3-daniowego menu - 219 zł / 1 osoba**

Możesz zamówić pakiet win na kieliszki, specjalnie dobranych do poszczególnych dań przez naszego sommeliera, Rafała Błażusiaka.

**Pakiet 3 kieliszków pięknego wina z Francji - 110 zł**

Dostępne są również wina na butelki, koktajle i alkohole mocne.

**Do każdego rachunku doliczamy 12,5 % serwisu kelnerskiego**  
Napoje i alkohole nie są wliczone w cenę



# NEW YEAR'S EVE IN THE CAPTURE OF THE FRENCH CLASSICS

## MENU I

### **Appetizer:**

Tartare of roe deer, pickled scorzonera, juniper aioli, wheat croutons

### **Main course:**

Lamb loin, lamb jus, roasted celeriac purée, caramelised nuts

### **Dessert:**

Eclair with Jerusalem artichoke and coffee cream, roasted sweet sunflower seeds

## MENU II

### **Appetizer:**

Slices of marinated sea trout, horseradish buttermilk, herb oil, marinated cucumber

### **Main course:**

Turbot, smoked fish sauce, roe, wild broccoli, white balsamic vinegar

### **Dessert:**

Mango sorbet with prosecco, cilantro oil

## MENU III

### **Appetizer:**

Beetroot assiette

### **Main course:**

Mushroom risotto with boletus and truffle, fresh mushroom

### **Dessert:**

Mango sorbet with prosecco, cilantro oil

---

**The cost of the 3-course menu is PLN 219 / person**

You can order a package of wines by the glass, specially selected for individual dishes by our sommelier, Rafał Błażusiak.

**Package of 3 glasses of beautiful wine from France - PLN 110.**

Bottled wines, cocktails and spirits are also available

**We add 12,5% of waiter service to each bill.**  
Drinks and alcohol are not included in the price