

# KIE LISZ KI NA PRÓŻ NEJ

**3 - courses menu - 250 pln**  
*appetizer + main dish + dessert*  
**5 - courses menu - 320 pln**  
*2 appetizers + 2 main dishes + dessert*

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

**Ostrygi Gillaudeau, grejpfrut, bazylia**  
*Gillaudeau oysters, grapefruit, basil*

**Edemame, koper włoski, rabarbar, podplomyk**  
*Edemame, fennel, rhubarb, flatbread*

**Burrata, grzyby, dynia, jarmuż, wegański XO**  
*Burrata, mushroom, pumpkin, kale, vegan XO*

**Marynowana wołowina, ogórek, mango, kolendra**  
*Marinated beef tenderloin, cucumber, mango, coriander*

**Ekler, Foie Gras, pastrami z kaczki, gruszka**  
*Eclair, Foie Gras, duck pastrami, pear*

**Przeźrebki, grzyby, pomidor, zakwas**  
*Scallops, mushrooms, tomatoes, sourdough*

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

**Risotto, karczochy, trufla**  
*Risotto, artichokes, truffle*

**Seler, Bursztyn, topinambur**  
*Celeriac, Bursztyn cheese, Jerusalem artichoke*

**Turbot, pęczak, szafran, mule**  
*Turbot, barley, saffron, mussels*

**Kolduny z królikiem, smardze, majeranek**  
*'Kolduny' dumplings with rabbit, morels, marjoram*

**Gicz cielęca, mus ziemniaczany, wędzony ser, lubczyk, czosnek confit**  
*Veal shank, potato mousse, smoked cheese, lovage, confit garlic*

## DESERY / DESSERTS

**Kozia trufla, orzechy, żurawina, miód truflowy**  
*Polish goat cheese, truffle, nuts, cranberry, truffle honey*

**Rurka czekoladowa, nugat, miechunka**  
*Cream horn, nougat, physalis*

**Crème brûlée, limonka, trawa cytrynowa, imbir, verjus**  
*Crème brûlée, lime, lemongrass, ginger, verjus*