



WIELKANOC

OMAKASE W CENIE 350 PLN ZA OSOBE
PAIRING WINA 190 PLN ZA OSOBE
SERWOWANE OD 30 MARCA DO 1 KWIETNIA



„KLASYK”

Amuse Bouche

Jajeczny Custard | Kawior | Brioche

Pate | Grasica Cielęca | Chutney

„Kiełba” | Rybny Gravy | Jabłko

Jagnięcina | Babka Ziemniaczana |
Kapusta

Mazurek | Porzeczka | Czekolada

„ZIELONO MI”

Amuse Bouche

Custard vege | „Kawior” | Brioche

Pate | Soczewica | Chutney

„Kiełba” | Vege demi | Jabłko

„Wellington” | Kasza | Szpinak

Mazurek | Porzeczka | Czekolada



EASTER



OMAKASE AT PRICE 350 PLN PER PERSON
PAIRING WINA 190 PLN PER PERSON
SERVED FROM 30 MARCH TO 1 APRIL

„CLASSIC”

Amuse Bouche

Egg Custard | Caviar | Brioche

Pate | Veal Sweetsbrad | Chutney

"Sausage" | Fish Gravy | Apple

Lamb | Potatoes Babka | Cabbage

Mazurek | Black Currant | Chocolate

„FEEL GREEN”

Amuse Bouche

Custard vege | "Caviar" | Brioche

Pate | Lentils | Chutney

"Sausage" | Vege demi | Apple

"Wellington" | Barley | Spinach

Mazurek | Black Currant | Chocolate