



WIELKANOC

OMAKASE W CENIE 320 PLN ZA OSOBE
PAIRING WINA 220 PLN ZA OSOBE
SERWOWANE 20 I 21 KWIETNIA



„KLASYK”

Jajeczne Chawanmushi | Galaretka z ogonów
śwołowych | Antonius Caviar

Pâté en Croûte | Grasica cielęca | Jabłko

Raviolo | Raki | Homarowy Hollandaise

Boudin Blanc | Purée ziemniaczane
| Śliwkowy Gravy

Mazurek | Porzeczka | Czekolada

„VEGE”

Kalafiorowe Chawanmushi
| Warzywna galaretka | Kawior ziemisty

Quiche | Tofu | Nameko

Raviolo | Brokuł | Grzybowe dashi

Boudin Blanc | Purée ziemniaczane
| Śliwkowy Gravy

Mazurek | Porzeczka | Czekolada



EASTER



OMAKASE AT THE PRICE OF 320 PLN PER PERSON
WINE PAIRING 220 PLN PER PERSON
SERVED ON APRIL 20-21

„CLASSIC”

Egg Chawanmushi | Oxtail Jelly
| Antonius Caviar

Pâté en Croûte | Veal Sweetbread | Apple

Raviolo | Crayfish | Lobster Hollandaise

Boudin Blanc | Mashed Potatoes | Plum Gravy

Mazurek | Black Currant | Chocolate

„VEGE”

Cauliflower Chawanmushi | Vegetable Jelly
| Earth Caviar

Quiche | Tofu | Nameko

Raviolo | Broccoli | Mushroom Dashi

“Meatloaf” | Mashed Potatoes | Plum Gravy

Mazurek | Black Currant | Chocolate