



WALENTYNKI

menu degustacyjne
299 pln / os.

DLA NIEGO

Amus

Ostryga zapiekana z masłem palonym boczkiem i chrzanem

Starter zimny

Tatar wołowy z żółtkiem i lubczykiem

Starter ciepły

Pieróg z kaczka i grzybami

Danie główne

Poliki wołowe w sosie jałowcowym z buraczkami

Pre-deser

Dojrzewający ser zagrodowy z miodem gryczanym i gruszką

Deser

Ciemna czekolada z wiśniówką



Dostępne są również wersje wegetariańskie i wegańskie

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę.
Do każdego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
Informacja o alergenach dostępna na życzenie. Prosimy zapytać obsługę.



WALENTYNKI

menu degustacyjne
299 pln / os.

DLA NIEJ

Amus

Ostryga z ogórkiem kiszonym zielonym jabłkiem i koperkiem

Starter zimny

Tatar z pstrągą z maślanką i ogórkiem małosolnym

Starter ciepły

Pieróg z kaczka i grzybami

Danie główne

Sandacz z kalafiolem w sosie rakowym

Pre-deser

Dojrzewający ser zagrodowy z miodem gryczanym i gruszką

Deser

Biała czekolada z różą



Dostępne są również wersje wegetariańskie i wegańskie

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę.
Do każdego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.
Informacja o alergenach dostępna na życzenie. Prosimy zapytać obsługę.



VALENTINE'S DAY

tasting menu
299 pln / per

FOR HIM

Amuse-Bouche

Baked oyster with brown butter, bacon and horseradish

Cold Starter

Beef tartare with egg yolk and lovage

Hot Starter

Handmade dumpling filled with duck and wild mushrooms

Main Course

Beef cheeks in juniper sauce with braised beets

Pre-Dessert

Aged farmhouse cheese with buckwheat honey and pear

Dessert

Dark chocolate with cherry liqueur



 Vegetarian and vegan options are also available.

Prices are in PLN. Taxes are included. A 10% service charge will be added to your bill.
Allergen information is available upon request. Please ask your server.



VALENTINE'S DAY

tasting menu
299 pln / per

FOR HER

Amuse-Bouche

Oyster with pickled cucumber, green apple and dill

Cold Starter

Trout tartare with buttermilk and lightly pickled cucumber

Hot Starter

Handmade dumpling filled with duck and wild mushrooms

Main Course

Zander with cauliflower in a crayfish sauce

Pre-Dessert

Aged farmhouse cheese with buckwheat honey and pear

Dessert

White chocolate with rose



 Vegetarian and vegan options are also available.

Prices are in PLN. Taxes are included. A 10% service charge will be added to your bill.
Allergen information is available upon request. Please ask your server.