



NEW YEAR'S MENU

AMUSE - BOUCHE

PRZYSTAWKA | APPETIZER

Tatar wołowy | węgorz | emulsja z pora | ogórek | chrzan
Beef tartare | eel | leek emulsion | cucumber | horseradish

ZUPA | SOUP

Consommé grzybowe | ravioli z żółtkiem | czarny czosnek | boczniak mikołajkowy
Wild mushroom consommé | egg yolk ravioli | black garlic | king oyster mushroom

DANIE GŁÓWNE I | MAIN COURSE I

Sezonowa ryba | purée z dyni | mandarynka | curry | marchew | krewetka | shiso | sos bisque
Seasonal fish | pumpkin purée | mandarin | curry | carrot | shrimp | shiso | bisque sauce

DANIE GŁÓWNE II | MAIN COURSE II

Jeleń | burak | porzeczka | ziemniak | sos z czerwonego wina
Venison | beetroot | blackcurrant | potato | red wine sauce

PRE-DESER

Miód | trufla | winogrona
Honey | truffle | grapes

DESER | DESSERT

Czekolada | truskawka | pistacja
Chocolate | strawberry | pistachio

Opcjonalnie wine pairing |
Optional wine pairing
+260 PLN

SYLWESTROWA KOLACJA | NEW YEAR'S EVE DINNER

KOLACJA SERWOWANA W DWÓCH GODZINACH: 17:00 LUB 20:30. | DINNER IS SERVED AT 4:00 PM OR 7:00 PM.

WYMAGANA WCZEŚNIEJSZA REZERWACJA . | ADVANCE RESERVATION REQUIRED.