



Chłodna 31

Menu degustacyjne/Tasting menu

I

Starter

I

Tuńczyk w sezamie, ponzu, salsa z mango, galaretka z ziół
Sesame crust tuna, ponzu, mango salsa, herb jelly

Domaine de Fussiacus Cremant de Bourgogne Brut, France

Zupa/Soup:

Veloute ze słodkiej kukurydzy z pianą kokosową i vinaigrette z trawą cytrynową
Sweetcorn veloute, coconut foam, lemongrass vinaigrette

Dania główne/Main courses:

I

Smażony filet z dorady, cytrynowe szpecele, kurki, kukurydza, vinaigrette z wędzonego węgorza
Pan fried sea bream fillet, lemon spatzle, girolles and sweet corn emulsion, smoked eel vinaigrette

Chateau de Maligny Chablis 1er Cru Fourchaume, Burgundy, France, 2015

II

Pierś kaczki Magret, chrupiąca nóżka, puree z brzoskwiń, kolorowe buraki, sos z pomarańczą
Magret duck breast, crispy leg, peach puree, candy and golden beets, duck and orange sauce

Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir, Patagonia, Argentina, 2013

Deser/Dessert:

Mus cytrynowy, piana z truskawek, sorbet z bazylii
Lemon mousse, strawberry froth, basil sorbet

Soho Betty Riesling Spatlese, Marlborough, New Zealand, 2016

169pln/net per person

219pln/net z selekcją win / with wine selection

Menu do zamówienia przez wszystkich gości przy stole

To be taken by the entire table

Każda porcja wina zawiera 80ml/Each portion of wine included 80ml

Menu degustacyjne/Tasting menu

II

Starter

I

Smażona foie gras, chutney z czereśni, karmelizowany brioche
Pan fried foie gras, red cherry chutney, caramelised brioche

Baglio di Pianetto Ra'is Moscato, Sicili, Italy, 2010

II

Małże Św. Jakuba, karmelizowane skrzydełko kurczaka, fondue z pomidorów, piana z groszku
Saute sea scallops, chicken wing, tomato fondue, pea froth

Bodega Ostatu Lore de Ostatu, Rioja Alavesa, Spain, 2013

III

Ravioli z perliczki, grillowane młode pory, gremolata z pinią i rodzynkami, kremowy jus gras
Guinea fowl ravioli, grilled baby leeks, pine nuts and raisins gremolata, creamy jus gras

Spioenkop Pinotage, Elgin, RPA, 2015

Dania główne/Main courses:

I

Filet z żabnicy, działkowe pomidory, brokuł gałązkowy, chrupiące kalmary, piana z szalotki i parmezanu
Monkfish filet, heritage tomatoes, purple sprouting broccoli, crispy calamari, shallot and parmesan froth

Casas del Bosque Gran Reserva Chardonnay, Casablanca Valley, Chile, 2015

II

Polędwica wołowa, marchewka, topinambur, borowiki, vinaigrette z czarnego czosnku i letniej trufli
Aged beef fillet, carrot, jerusalem artichoke, ceps, black garlic and summer truffle vinaigrette

Tenuta Sant'Antonio Valpolicella Superiore La Bandina, Veneto, Italy 2012

Deser/Dessert:

Mus z czekolady, konfitura wiśniowa, pomarańczowy chips, lody z orzechów laskowych
Chocolate mousse, cherry preserve, orange chips, hazelnut ice cream

Gloria Porto Ruby V.N. Gaia, Porto, Portugal

229pln/net per person

289pln/net z selekcją win / with wine selection

Menu do zamówienia przez wszystkich gości przy stole

To be taken by the entire table

Każda porcja wina zawiera 80ml/Each portion of wine included 80ml