

Amuse-bouche

Pieczyno własnych wypieków / masło z truflami / pasztet /
rillettes z wędzonego dorsza

I Przystawka

Crudo z przegrzebki / aguachile / ikra troci

II Przystawka

Tatar z jelenia / trufle / aioli z wędzonych borowików

I Danie główne

Żabnica / nasturcja / sos z homarów

II Danie główne

Cielęcina / smardze / bundz

Entremets

Gruszka infuzowana lawendą / granita z serwatki

Deser

Mus z gorzkiej czekolady / orzechy pinii / rokitnik

Amuse-bouche

Home-made bread / butter with truffles / pate / smoked cod
rillettes

I Starter

Scallop crudo / aguachile / trout roe

II Starter

Deer tartare / truffles / smoked porcini aioli

I Main course

Monkfish / nasturtium / lobster foam

II Main course

Veal / morel mushrooms / bundz cheese

Entremets

Lavender infused pear / whey granita

Dessert

Dark chocolate mousse / pine nuts / sea buckthorn