



OPASŁY TOM

MENU DEGUSTACYJNE / 309

Matjas w burakach, piklowany seler, jabłko,
podwędzany kawior ze śledzia, suska sechłońska

Consommé cebulowe, pierożki z wędzonym ziemniakiem, szalotka

Pierogi: dynia, chrzan, gorczyca, jesienna trufła,
palona biała czekolada, beurre blanc

Troć wędrowna, purée z topinamburu, fenkuł, sos rybny,
brokuł gałązkowy

Cielęcina, słonecznik, pieczona kapusta włoska

Gofr z sera i buraka, konfitura z pigwy, ser kozi

Kogel mogel, biała czekolada, konfitura z gruszki, andrut

MENU DEGUSTACYJNE ⑤ / 309

Kalarepki św. Jakuba, konfitura z pomidorów, soliród, gryka

Consommé cebulowe, pierożki z wędzonym ziemniakiem, szalotka

Pierogi: dynia, chrzan, gorczyca, palona gorzka czekolada,
jesienna trufła

Placek ziemniaczany, wegański bigos, krem z borowików, brukselka

„Kasza” słonecznikowa, pieczona kapusta włoska, jabłko

Gofr z batata i buraka, konfitura z pigwy, smażone orzechy

Krem migdałowy, konfitura z gruszki, andrut

WINE PAIRING | porcje degustacyjne | 6 kieliszków / 198

Menu degustacyjne podajemy wyłącznie, gdy zamawiają
je wszyscy Goście przy stole.

Podawanie menu degustacyjnego zajmuje od 2 do 3 godzin.