

## MENU DEGUSTACYJNE

*Każde menu może zostać uzupełnione o zestaw alkoholi specjalnie dobranych przez naszego sommeliera.*

*Ceny podane w polskich złotych.*

*Obowiązuje 2-dniowe wyprzedzenie rezerwacji kolacji degustacyjnej.*

### MENU 5-DANIOWE

Przeżebek z selerem i szafranem

*Prosecco Treviso DOC Extra Dry NV – Casa Bianca, Veneto (120 ml)*

Pierogi z ziemniakami i grzybami

*Harslevelu 2018 – Arvay Csaladi, Tokaj (100 ml)*

Morszczuk z fenkułem i nasturcją

*Sauvignon Blanc 2018 – Ronco Blanchis, Venezia Giulia (100 ml)*

Polędwica z jelenia z grzybami

*Malbec 2017 – Bodega Lagarde, Mendoza (100 ml)*

Czekolada z czarną porzeczką

*Recioto Della Valpolicella 2016 – Giuseppe Campagnola, Veneto (80 ml)*

**Menu: 150 • Wino: 99**

### MENU 8-DANIOWE

Tatar z kawiozem Antonius

*Ogiński „Organic” Wódka (40 ml)*

Przeżebek z selerem i szafranem

*Prosecco Treviso DOC Extra Dry NV – Casa Bianca, Veneto (120 ml)*

Pierogi z ziemniakami i grzybami

*Harslevelu 2018 – Arvay Csaladi, Tokaj (100 ml)*

Foie Gras z owocami leśnymi

*Cydr Lodowy Chyliczki / Jablko (100 ml)*

Morszczuk z fenkułem i nasturcją

*Sauvignon Blanc 2018 – Roncho Blanchis, Venezia Giulia (100 ml)*

Przepiórka z pęczakiem i wiśniami

*Gewurztraminer 2018 – Srebrna Góra, Małopolska (100 ml)*

Polędwica z jelenia z grzybami

*Malbec 2017 – Bodega Lagarde, Mendoza (100 ml)*

Czekolada z czarną porzeczką

*Recioto Della Valpolicella 2016 – Giuseppe Campagnola, Veneto (80 ml)*

**Menu: 250 • Wino: 139**

---

## TASTING MENU

*Every menu can be chosen with a set of wines specially selected by our sommelier.*

*Prices are given in PLN and include VAT.*

*Please make reservations two days prior.*

### 5-COURSE MENU

Scallop with celery and saffron

*Prosecco Treviso DOC Extra Dry NV – Casa Bianca, Veneto (120 ml)*

Dumplings with potatoes and mushrooms

*Harslevelu 2018 – Arvay Csaladi, Tokaj (100 ml)*

Hake with fennel and nasturtium

*Sauvignon Blanc 2018 – Ronco Blanchis, Venezia Giulia (100 ml)*

Deer sirloin with mushrooms

*Malbec 2017 – Bodega Lagarde, Mendoza (100 ml)*

Chocolate with blackcurrant

*Recioto Della Valpolicella 2016 – Giuseppe Campagnola, Veneto (80 ml)*

**Menu: 150 • Wine: 99**

### 8-COURSE MENU

Beef tartare with caviar Antonius

*Ogiński “Organic” Vodka (40 ml)*

Scallop with celery and saffron

*Prosecco Treviso DOC Extra Dry NV – Casa Bianca, Veneto (120 ml)*

Dumplings with potatoes and mushrooms

*Harslevelu 2018 – Arvay Csaladi, Tokaj (100 ml)*

Foie Gras with forest fruits

*Cydr Lodowy Chyliczki / Apple (100 ml)*

Hake with fennel and nasturtium

*Sauvignon Blanc 2018 – Roncho Blanchis, Venezia Giulia (100 ml)*

Quail with pearl barley and cherries

*Gewurztraminer 2018 – Srebrna Góra, Małopolska (100 ml)*

Deer sirloin with mushrooms

*Malbec 2017 – Bodega Lagarde, Mendoza (100 ml)*

Chocolate with blackcurrant

*Recioto Della Valpolicella 2016 – Giuseppe Campagnola, Veneto (80 ml)*

**Menu: 250 • Wine: 139**

---