



Signature Set Menu - Sylwester 2018/2019 *Signature New Year's Eve 2019 Set Menu*

Amuse bouche

Dojrzewający kozi ser / gotowana cebula / chutney z buraka / malina / dynia
Ripened goat cheese / boiled onion / beetroot chutney / raspberry / pumpkin

*

Przystawka / Starter

Marynowane przegrzebki / dresing grejpfrutowo-tamaryndowy / kawior keta / pieczona krewetka
Marinated scallops / grapefruit and tamarind dressing / keta caviar / roasted shrimp

*

Jeleń / esencja borowikowa / foie gras / pigwa / seler
Deer / porcini essence / foie gras / quince / celery

*

Danie główne / Main

Sezonowane żebro wołowe / confitowany por / wędzony topinambur / sos bordelaise
Seasoned beef rib / confit leek / smoked Jerusalem artichokes / bordelaise sauce

*

Intermezzo

Sorbet z rokitnika / karmelizowany miód
Sea buckthorn sorbet / caramelised honey

*

Solony halibut / skorzonera / cielęcina / boczniak królewski / kokos
Salted halibut / black salsify / veal / oyster mushroom / coconut

*

Deser / Dessert

Kasztan / konfitura ananasowa / kokos
Chestnut / pineapple jam / coconut