

SZEF KUCHNI POLECA

Chef recommends

**Pâté z kaczycy wątróbek, galaretka z porto,
marynowane jeżyny, grillowana focaccia** [180g] 48,00
Duck liver pâté, porto wine jelly, marinated blackberries, grilled focaccia.

**Consommé z królika z aromatem palonego siana,
tortellini z królikiem, żółtko, oliwa pietruszkowa** [300ml] 32,00
Rabbit consommé with notes of toasted hay, rabbit tortellini, egg yolk, parsley oil.

**Porchetta z pistacjami, sos demi-glace z nasionami kopru włoskiego,
gnocchi, pesto z pokrzywy, karmelizowana marchewka** [320g] 65,00
Porchetta with pistachios, demi-glace sauce with fennel seeds, gnocchi, nettle pesto, caramelised carrots.

**Pizza Szparagowa – sos serowy, szparagi grillowane,
biała mozzarella, parmezan, migdały -v** 51,00
Asparagus pizza - cheese sauce, grilled asparagus, mozzarella and parmigian cheese, almonds.

Tartaletka z kremem cytrynowym, beza włoska, słony karmel [140g] 32,00
Tartlet with lemon curd, Italian meringue, salty caramel.