

LUNCH MENU

ZUPA / PRZYSTAWKA	20	SOUP / APPETIZER	20
DANIE GŁÓWNE	40	MAIN COURSE	40
DESER	20	DESSERT	20
ZESTAW 2 DANIOWY	49	2 COURSE SET	49
Zupa/przystawka + Danie główne		Soup/appetizer + Main course	
Danie główne + Deser		Main Course + Dessert	
ZESTAW 3 DANIOWY	65	3 COURSE SET	65

ZUPA / PRZYSTAWKA

Krem z dyni piżmowej, palone masło, szalwia, suszone pomidory V

LUB

Tost z grzybami leśnymi, żółtko 63 °C, szczypiorek V

SOUP / APPETIZER

Pumpkin cream soup, brown butter, sage, sun-dried tomatoes V

OR

Wild mushrooms toast, 63 °C egg yolk, chives V

DANIE GŁÓWNE

Ravioli z borowikiem, parmezan 18 miesięcy, jarmuż V

LUB

Baweta wołowa, kapusta zasmażana, chipsy ziemniaczane, koperek

MAIN COURSE

Porcini ravioli, 18 month-aged Parmesan, kale V

OR

Beef bavette, sautéed cabbage, potato crisps, dill

DESER

Pieczona gruszka, cytrynowe mascarpone, kruszonka z orzechami laskowymi, syrop klonowy V

DESSERT

Roasted pear, lemon mascarpone, hazelnut crumble, maple syrup V