

menu degustacyjne

13 - 14 luty 2026

consommé pomidorowo-szafranowe

ravioli z nadzieniem pomidorowym | świeży lubczyk | pieczone pomidory

...

tatar z awokado i suszonych pomidorów

rzodkiewka | piklowana cebula perłowa | cukinia | kiełki groszku | czarnuszka | lubczyk

„przeżredek” z boczniaka królewskiego

„kawior” czarny | jogurt z olejem ziołową | smażony soliród

oliwki włoskie

nadzenie z migdała | pieczone w chilli

pieczona sałata rzymska

słodko-słona marynata tymiankowa | migdałowa „mozzarella”
| sos kawowo-pomarańczowy | filetowana pomarańcza | kwiat jadalny

domowa focaccia

pieczona z rozmarynem i oliwą z oliwek

...

sorbet cytrynowy

...

do wyboru:

„homar” z kwiatów bananowca

Podany w ryżowym chipsie z nori | sos estragonowy z zielonym pieprzem i nutami cytryny | sos z nutą lawendy | pureé z cukinii, pistacji i bazylii, lawendowy „kawior”, palona cytryna | chips z papieru ryżowego z nutą lawendy | listki świeżej trybuli

stek 3d

marynowany w rozmarynie, czosnku, czerwonym winie i oliwie
| korzenne pureé z fioletowych ziemniaków | konfitowane pomidory
| sos winno-śliwkowy | aioli z czarnego czosnku | figa | karmelizowana szalotka bananowa | szparagi duszone w białym winie | kiełki groszku | świeża lucerna

...

mus czekoladowy z wiśnią

kawałki czekoladowo-orzechowego brownie | waniliowa bita śmietana | kakao

„sernik” pistacjowy z yuzu

Oblany białą czekoladą | prażone pistacje | mięta | truskawka

pornstar sorbet

domowy sorbet z marakui, skrapiany martini bianco, na kawałkach waniliowej bezy

Cena: 289 zł za osobę (min. 2 osoby)