

menu

created by Karol Okrasa

desery / desserts

Waniliowy sernik z mussem orzechowym i lodami z pieczonego jabłka
Vanilla cheesecake with nut mousse and baked apple ice creams

1, 3, 7, 8

34PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Czekoladowy ptyś z kremem chałwowo-różanym i lodami ogórkowymi
Chocolate puff with halvah-rose cream and cucumber ice creams

1, 3, 7, 8

34PLN

sommelier selection Sherry Ximenez - Spinola Old Harvest 10 cl / 65 pln

Gryczane ciastko marcepanowe z galaretką wiśniową i sosem czekoladowo-kawowym
Buckwheat marzipan cookie with cherry jelly and chocolate-coffee sauce

7, 8

36PLN

sommelier selection Graham' s 20 Years Old Tawny Port 4 cl / 42 pln

Wegański mus czekoladowy z daktylami i syropem z agawy
Vegan chocolate mousse with dates and agave syrup

8

42PLN

sommelier selection Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

Smacznego
Karol Okrasa

Alergeny: ¹gluten, ²skorupiaki/shellfish ³jaja/eggs ⁴ryby/fish, ⁵orzeszki ziemne/peanuts ⁶soja/soya, ⁷białka mleka i laktozę/ milk protein and lactose, ⁸orzechy/nuts, ⁹seler/ celery, ¹⁰gorczyca/charlock, ¹¹ziarna sezamu/ sesame seeds ¹²dwutlenek siarki/ sulphur dioxide, ¹³fupin/lupin, ¹⁴mięczaki/ molluscs

Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe, alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby przyjmującej Państwa zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag do naszego Szefa Kuchni.

If you have a serious dietary restriction, allergy or medical condition we strongly suggest to contact our dedicated staff and your question or concerns be forwarded to our Chef