

menu

created by Karol Okrasa

desery / desserts

Sernik z lodami z młodego żyta z sosem jogurtowo-jeżynowym
Cheesecake with young rye ice cream and yoghurt-berry sauce

1, 3, 7, 8

sommelier selection

Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Czekoladowy ptyś z mussem z koziego sera,
rabarbarem i lodami z palonej gryki

White chocolate puff with goat cheese mousse,
rhubarb and burnt buckwheat ice cream

1, 3, 7, 8

sommelier selection

Sherry Ximenez - Spinola Old Harvest 10 cl / 65 pln

Parfait pistacjowy z sosem z werbeny cytrynowej i marynowanymi truskawkami

Pistachio parfait with lemon verbena sauce and marinated strawberries

1, 7, 8

sommelier selection

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

Wegański mus truskawkowy z lodami karmelowymi

Vegan strawberry mousse with caramel ice cream 8

sommelier selection

Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

Wybór serów

Cheese selection 7, 8, 9

70 pln

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, ¹³lupin/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