

menu

created by Karol Okrasa

desery / desserts

Tarta z wiśniami i bezą limonkową oraz z lodami z kopru włoskiego

Cherry tart with lime meringue and fennel ice cream

1, 3, 7, 8

36PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Ptyś z kremem z białej czekolady z jagodami i lodami z czerownej porzeczki

Puff filled with white ice cream, blueberries and red currant ice cream

1, 3, 7, 8

42PLN

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

Parfait pistacjowy z sosem z werbeny cytrynowej i kandyzowanymi morelami

Pistachio parfait with lemon verbena sauce and candied apricots

1, 7, 8

34PLN

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

Wegański mus malinowy z lodami kokosowymi

Vegan raspberry mousse with coconut ice cream

8

38PLN

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, ¹³łupin/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