

desery / desserts

created by Karol Okrasa

Karmelowa tarta z pistacjami i musem żubrówkowym z sorbetem jabłkowym

Caramel tart with pistachios and *Żubrówka* mousse with apple sorbet 1,3,7,9

34 PLN

sommelier selection Château Roumieu, Sauternes, France / 60 pln

Pieczony mus czekoladowy z purée poziomkowym i lodami gorgonzola

Roasted chocolate mousse with wild strawberry and gorgonzola ice cream 1,3,7,9

46 PLN

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

Kremowy sernik waniliowy z lodami gryczanymi

Creamy vanilla cheesecake with buckwheat ice cream 1,3,7,9

32 PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Wegańskie brownie z czerwonym pieprzem z sorbetem buraczanym i czarną porzeczką

Vegan brownie with red pepper and beetroot sorbet and blackcurrant 9

36 PLN

sommelier selection Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

Wybór serów

Cheese selection 7,8,9

40 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