

## desery / desserts

*created by Karol Okrasa*

### **Gryczana tarta z kozim serem, rabarbarem i sorbetem truskawkowym z kwiatem czarnego bzu**

Buckwheat tart with goat cheese,  
rhubarb and strawberry sorbet with elderberry flower 1,3,7,8,10

**36 PLN**

*sommelier selection* Château Roumieu, Sauternes 10 cl / 60 pln

### **Fondant czekoladowy z sosem z werbeny cytrynowej i lodami gryczanymi**

Chocolate fondant with lemon verbena and buckwheat ice cream 1,3,7,8,10

**46 PLN**

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

### **Gotowany sernik waniliowy z lodami kasztanowymi i karmelowymi orzechami**

Cooked vanilla cheesecake with chestnut ice cream and caramel nuts 1,3,7,8,10

**34 PLN**

*sommelier selection* Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

### **Wegańska beza z musem truskawkowym, gruszką i sorbetem Prosecco**

Vegan meringue with strawberry mousse, pear and Prosecco sorbet  
8,10

**34 PLN**

*sommelier selection* Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

### **Wybór serów**

Cheese selection 7,8,9

**40 PLN**

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