

desery / desserts

created by Karol Okrasa

Tarta limonkowa z truskawkami, sorbetem z kwiatu czarnego bzu i migdałami w czekoladzie

Lime tart with strawberries, elderberry flower sorbet and chocolate almonds 1,3,7,8

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

36 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

36 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

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 lactose⁸orzechy/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