

desery / desserts

created by Karol Okrasa

Tarta malinowa z mussem z koziego sera

Raspberry tart with goat cheese mousse 1,3,7,8

36 PLN

sommelier selection Château Roumieu, Sauternes 10 cl / 60 pln

Fondant czekoladowy z sosem borówkowym i lodami gryczanymi

Chocolate fondant with berry sauce and buckwheat ice cream 1,3,7,8,10

36 PLN

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

Pierogi z jagodami z mussem waniliowym i palonym mlekiem

Blueberry dumplings with vanilla mousse and burnt milk 1,3,7,8

42 PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Crème brûlée sernikowe z kardamonem i sałatką z wiśni i mięty

Cheesecake crème brûlée with cardamom and cherry-mint salad 3,7,8

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