

# desery / desserts

*created by Karol Okrasa*

## **Tarta malinowa z musem 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 musem 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: <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