

desery / desserts

created by Karol Okrasa

Sernik, rozmaryn, czarny bez, chlebowiec

Cheesecake, rosemary, elderberry, jackfruit 7,3

36 PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Tarta cytrynowa, kozi ser, jeżyna

Lemon tart, goat cheese, blackberries 1,3,5,7,8

36 PLN

sommelier selection Château Roumieu, Sauternes 10 cl / 60 pln

Brownie, śliwka, wiśnia, orzechy

Brownie, plum, cherry, nuts 1,3,7,8

36 PLN

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