

MENU DEGUSTACYJNE

SKRZYŃKA

Cannelloni, tuńczyk, bakłażan, calabrian aioli

Taco, krewetka, cebula, sezam, yuzu

Sisho, łosoś, awokado, piklowany ogórek

Carpaccio z tuńczyka, homar, kawior, mayo, szczypior

SALATERKA MAŁA

Seriola, yuzu

KOKILKA CIEPŁE

Royal z kopru włoskiego, przegrzebka, węgorz

GRILL

Yakitori, wagyu, żółtko, kawior

ŻELIWO

Ziemniak, topinambur, cebula czerwona, crème fraîche

GŁÓWNE

Ribeye, sos pieprzowy, brokuł, pasternak, kimchi, cafe da paris, orzechy

DESER

Ciasto marchewkowe, masło orzechowe, lody z plonego masła, jeżyny

Cena 350 PLN / pp

Wine pairing 150 PLN / pp