

Amuse-bouche

Przystawka

Przegrzebki, szpinak w emulsji z białego wina,
prażona kasza, sos krewetkowy

lub

Tatar z rzodkiewki arbuzowej z imbirem, sezamem i awokado

Danie główne

Ragout z szarpanej wołowiny, domowe gnocchi,
sos truflowy, parmezan

lub

Grillowany ser halloumi, warzywa korzeniowe,
granat, żurawina, świeże zioła

Deser

Tarta mango, lody limonkowe

Cena: 200 zł