

Zasmakuj w sztuce

Art & fine dining



Mei

Degustacja / Tasting - 690 PLN osoba/per person

Meduza Bałtycka - Baltic Sea jellyfish

Węgorz - Eel

Kaszanka - Blood sausage

Chłodnik - Cold soup

Smarowidła i chleb - spreads and bread

01 Jesiotr wędzony z veloute, z kiszunkami i nasturcją
Smoked Sturgeon with velouté sauce, fermented vegetables,
nasturtium

02 Ravioli z langustynką, pomidor, ukryty bisque, uni.
Langoustine ravioli, tomato, hidden bisque, uni.

03 Grzyby, por, tymianek.
Mushrooms, leek, thyme.

04 Sandacz, szczaw, pokrzywa, beurre blanc, wędzony kawior
z pstrąga Zielenica
Pike-Perch, sorrel, nettle, beurre blanc, smoked trout caviar (Zielenica)

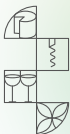
05 Przepiórka na ogniu, ketchup z wiśni, topinambur, pędy sosny.
Quail over open fire, cherry ketchup, Jerusalem artichoke, pine shoots.

*wersja peskatariańska - pescatarian option:

Seler, ketchup z aronii, topinambur, kalarepa, pędy sosny
Celeriac, chokeberry ketchup, Jerusalem artichoke, kohlrabi,
pine shoots

06 Gruszka, orzech pekan, rozmaryn, twaróg, cytrusy.
Pear, pecan, rosemary, curd, citrus.

kropla w przestrzeni
a drop in space



Selekcja podstawowa win | Wine basic selection – 350 PLN / per person / osoba

Selekcja win premium | Premium wine selection - 590 PLN / per person / osoba

Mocktail selekcja | Mocktail selection - 300 PLN / per person / osoba

Wymagana wcześniejsza rezerwacja i płatność. Opłata za obsługę 10%
Prior reservation and payment required. Service charge 10%

Informujemy, że w menu degustacyjnym nie jesteśmy w stanie uwzględnić wykluczeń alergenów dotyczących owoców morza, ryb oraz glutenu. Prosimy o wzięcie tego pod uwagę przy dokonywaniu rezerwacji.

Zasmakuj w sztuce

Art & fine dining



G401

Degustacja / Tasting - 520 PLN osoba/per person

Meduza Bałtycka - Baltic Sea jellyfish

Węgorz - Eel

Kaszanka - Blood sausage

Chłodnik - Cold soup

Smarowidła i chleb - spreads and bread

01 Jesiotr wędzony z veloute , z kiszunkami i nasturcją
Smoked Sturgeon with velouté sauce, fermented vegetables, nasturtium

02 Grzyby, por, tymianek.
Mushrooms, leek, thyme.

03 Przepiórka na ogniu, ketchup z wiśni, topinambur, pędy sosny.
Quail over open fire, cherry ketchup, Jerusalem artichoke, pine shoots.

*wersja peskatariańska - pescatarian option:

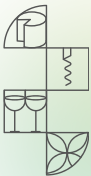
Seler, ketchup z aronii, topinambur, kalarepa, pędy sosny

Celeriac, chokeberry ketchup, Jerusalem artichoke, kohlrabi, pine shoots



kropla w przestrzeni
a drop in space

04 Gruszka, orzech pekan, rozmaryn, twaróg, cytrusy.
Pear, pecan, rosemary, curd, citrus.



Selekcja podstawowa win | Wine basic selection – 300 PLN / per person / osoba

Selekcja win premium | Premium wine selection - 520 PLN / per person / osoba

Mocktail selekcja | Mocktail selection - 270 PLN / per person / osoba

Wymagana wcześniejsza rezerwacja i płatność. Opłata za obsługę 10%

Prior reservation and payment required. Service charge 10%

Please be advised that within the tasting menu, we are unable to accommodate dietary restrictions related to seafood, fish, and gluten. Kindly take this into consideration when making your reservation.