

menu

created by Karol Okrasa

desery / desserts

Platterowe Trufle

Platter's Truffles 7, 8

38PLN

sommelier selection Oremus Tokaji Szamorodni Sweet 10 cl / 58 pln

Tarta jabłkowa z musem z trawy żubrowej lodami herbacianymi i nasturcją

Tarte tatin with lemon grass mousse, tea ice creams and nasturtium

1, 3, 7, 8

38PLN

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

Sernik cyjnamonowy z musem czekoladowym kandyzowaną pomarańczą i lodami makowymi

Cinnamon cheesecake with chocolate mousse candied orange and poppy seeds ice creams

1, 3, 7, 8

32PLN

sommelier selection Sherry Ximenez – Spinola Old Harvest 10 cl / 65 pln

Wegańskie brownie z fasoli z lodami gryczanymi

Vegan bean brownie with buckwheat ice cream

8

38PLN

sommelier selection Glenmorangie Lasanta 4 cl / 55 pln

Wybór serów

Cheese selection 7, 8, 9

40 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