



**NEW YEARS EVE**

**MENU**  
**31.12.2019**  
set 430pln

**Welcome amuse**

**Starter:**

Białe mięso kraba • migdały • soliród • jabłko  
*White crab meat • almonds • samphire • apple*

**Starter II:**

Przepiórka • trawa cytrynowa • trybula • honeycomb • wędzony burak  
*Quail • lemongrass • chervil • honeycomb • smoked beetroot*

**Middle course**

**Danie główne / Main course:**

Halibut • fregola • chorizo • kalmary • kiszony ogórek  
*Halibut • fregola • chorizo • squid • pickled cucumber*

**Danie główne II / Main course II:**

Dojrzewający antrykot • majonez foie gras • trompette • kawior ze ślimaka  
*Aged rib eye • foie gras mayonnaise • trompette • snail caviar*

**Deser / Dessert:**

Suflet czekoladowy • lody marakuja  
*Chocolate soufflet • passion fruit ice cream*

**Petit Fours**

*Chef Bartłomiej Brzuska*