

menu  
*Sylwestrowe*



*New Year's Eve  
special menu*

## Przystawki

Foie gras pieczone, śliwka, redukcja balsamiczna, pistacja	94 PLN
Tatar wołowy, gorczyca, rydz marynowany	64 PLN
Krewetki, chili, czosnek, kolendra, ananas	78 PLN
Wybór serów i wędlin	69 PLN

## Zupy

Krem z homara, szynki rakowe, pomarańcza	49 PLN
Krem z buraka pieczonego, kozi ser, czarnuszka	29 PLN

## Dania Główne

Polędwica wołowa - Argentyna 200g	110 PLN
Prime Rib eye - USA 250g	139 PLN
Turbot, kasztany, kawior yuzu, marchew	89 PLN
Polenta, ser zagrodowy (regionalny), lardo, dynia	59 PLN
Ravioli, parmezan, truffla	64 PLN

## Deser

Dla każdej rezerwacji deser niespodzianka w cenie kolacji

menu  
*Sylwestrowe*



*New Year's Eve  
special menu*

## Appetizers

Baked Foie gras, plum, balsamic reduction, pistachio	94 PLN
Beef tartar, mustard, marinated red pine mushroom	64 PLN
Prawns, chili, garlic, coriander, pineapple	78 PLN
Selection of cheese and cold meats	69 PLN

## Soups

Lobster cream, crayfish necks, orange	49 PLN
Cream of roasted beetroot, goat cheese, black cumin	29 PLN

## Mains

Beef sirloin - Argentina 200g	110 PLN
Prime Rib eye - USA 250g	139 PLN
Turbot, chestnuts, yuzu caviar, carrot	89 PLN
Polenta, cottage cheese (regional), lardo, pumpkin	59 PLN
Ravioli, parmesan cheese, truffle	64 PLN

## Dessert

Selected dessert choice accompanying each table reservation  
(included in the dinner price)