

**6 daniowe menu - 290 zł od osoby / 6 courses menu - 290 pln per person**

***Kieliszek Oskarowego Szampana Thienot w cenie menu / Glass of Oscars Awards  
Champagne Thienot included***

Amuse bouche

\*

Creme brulee z foie gras z konfiturą morelową i tostowanym briochem

*Creme brulee with foie gras and apricots jam with toasted brioche*

\*

Jajo owsiane od braci Grotek z ze szpinakiem, burakiem Chioggia, palonymi pistacjami i sosem holenderskim

*Oatmeal egg from Groteks brothers farm, Chioggia beet, burned pistachios and hollandaise sauce*

\*

Małża św . Jakuba z francuską kaszanką Boudin Noir i konfiturą figową

*St. Jacques with Boudin Noir and figs jam*

\*

Dziki łosoś z Alaski z czarnym tagliatelle, młodą brukselką i sosem bisque

*Wild Alaskan salmon with black tagliatelle, young brussels sprout and bisque sauce*

\*

Intermezzo

\*

Polędwica z jelenia z grzybowymi gnocchi, pieczonym szpikiem cielęcym, szpinakiem

i dereniowym sosem z trawą żubrową

*Deer loin with mushrooms gnocchi, fried medulla veal, spinach and dogwood sauce with bison grass*

\*

Parfait z kasztanów z lodami klonowymi, pianką z truskawek i sosem Jack Daniels

*Chestnuts parfait with maple ice cream, strawberries foam and Jack Daniels sauce*