

6.04.2025

SZEF KUCHNI POLECA

RAVIOLO MARGHERITA

ricotta domowa/ szparagi/żółtko/ pini/
masło/tymianek /zest z cytryny/ sól wędzona
44

RAVIOLI z DYNIA

pieczony czosnek/ masło szałwiowe/ zest z cytryny/
pangrattato z 'Nduja
44

TAGLIATELLE z DYNIA i CHORIZO

sos serowy: gorgonzola, taleggio
pieczony czosnek/ śmietana/ orzechy laskowe
w papryce ostrej/ chips z jarmużu
54

SPAGHETTI z KREWETKAMI I SZPARAGAMI

czosnek/ wino/ masło/ zest z cytryny/
natka pietruszki/ pangrattato cytrynowe
66

DUBAJSKIE BIGOLI z KREWETKAMI i PISTACJAMI

pesto pistacjowe/ masło/ mascarpone/ likier kahlua/
peperoncino/ prażone ciasto kataifi/ złoto
69

MULE WHISKY

por/ seler naciowy/ masło/ śmietana/ natka
69

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

blanszowany szpinak/ konfitowane ziemniaki/
masło anchois/ sosf bisque/ czosnek/ rozmaryn/
szałotka/ wino/ natka
149

PIZZA MIESIĄCA

speck/ creme fraiche/ mozzarella FDL/
szpinak baby/ roszponka/ rukola/
konfitowane żółtko/ oliwa cytrynowa/
pesto z czosnku niedźwiedziego z mascarpone
54

PIZZA SPOD LADY

coppa di parma/ konfitura z brzoskwini/ orzechy laskowe/
tymiankowy creme fraiche/ mozzarella FDL/ gorgonzola
56

DESERY

Tiramisu amaretto
27

Canollo z ricottą pistacjową
29

Sernik mascarpone
z białą czekoladą i marakuja
30

Sernik pieczony z masłem orzechowym
35

Beza z kremem lawendowym
i borówkami
35

Tort na jasnym biszkopcie z kremem
pistacjowym i konfitura malinową
35

Tort na jasnym biszkopcie
z kremem mango-marakuja, konfiturą malinową
i croquantem kokosowo-migdałowym
35

Tort Napoleon z patissiere i wiśniami
35

