

„Food pairing” to sztuka łączenia smaków. To odkrywczy sposób na doskonalenie potraw, inspirujący do eksperymentowania z jedzeniem przez zestawianie z wysokogatunkowym alkoholem, aby wydobyć głębie charakteru i ukazać nowe oblicze tradycyjnych dań.

Zapraszamy do odkrywania polskiej kuchni w naszej autorskiej interpretacji, w połączeniu z selekcją wódek, miódów pitych i nalewek z kolekcji ponad 550 pozycji naszego Vodka Atelier.

Koktajle i zestawy degustacyjne zostały skomponowane przez Tomasza Małką - Mistrza Świata Barmanów.

ZAKĄSKI I SAŁATY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Śledź w „Szubie”	34,-		
śledź bałtycki, mus z pieczonego buraka, majonez cytrynowy, jajko przepiórcze, młode ziemniaki, marynowana szalotka, kawior z jabłka, ser Oscypek, ogórek kiszony z Hajnówki		I. Dwór Sieraków Superior	10,-
		II. Belvedere Bartęzek Lake	20,-
Carpaccio ze śledzia	29,-		
śledź marynowany w lubczyku, sałaty, marynowane grzyby, kwaśna śmietana		I. Belvedere Citrus	14,-
		II. Senator Komorowski	12,-
Nóżki w galarecie	29,-		
musztarda, ocet, chrzan z pigwą, mus z pieczonego czosnku, świeży majeranek, rzodkiewka		I. ELIXIR z dzikiego chrzanu	12,-
		II. Finlandia	9,-
Tatar wołowy	39,-		
sezonowana polędwica wołowa, emulsja musztardowa, lubczyk, szalotka, ogórek kiszony z Hajnówki, żółtko 64°C		I. Dwór Sieraków z Pieprzem	12,-
		II. Beluga Noble	13,-
Kozi ser z gruszką	29,-		
kozi ser w chrupiącym cieście, burak, sałaty, jogurt z marakują, kawior malinowy, gruszka w czerwonym winie, czarny bez, karmelizowane orzechy włoskie		I. Nalewka Longinus Dzięgielówka	14,-
		II. Stumbras Premium Organic	13,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Powyżej pięciu osób do rachunku doliczamy serwis 10%.

ZAKĄSKI GORĄCE

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Kaszanka	35,-		
chrupiące ciasto, pikantna kapusta, musztarda jabłkowa, chutney anyzowy, sos z wiśnią, oliwa lubczykowa		I. Staropolska Wódka Litworowa	10,-
		II. Piasecki Miodówka Wiśniowa	9,-
Pierogi ruskie z truflą	29,-		
twaróg, biała trufła, ziemniaki, piana z pieczonych pomidorów, ziółowy piasek		I. Dwór Sieraków Superior	10,-
		II. Grey Goose	13,-
Pierogi z kaczką	29,-		
karmelizowana żurawina, pieczone buraki, jabłko z cynamonem, kwaśna śmietana, sos tymiankowy, emulsja majerankowa		I. Mioduła Prezydencka	14,-
		II. Saska Śliwka Węgierka	7,-
Kasza pęczak	39,-		
borowiki, szalotka, natka pietruszki, wędzony ser Oscypek, pomidory		I. Finlandia	9,-
		II. Grey Goose	13,-

ZUPY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Truflowa	25,-		
biała trufła, ziemniaki, grzanka z pieczywa razowego, pianka z trybuli		Młody Ziemniak 2017	14,-
Żurek	22,-		
wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chrupiący boczek, emulsja ze świeżego majeranku		ELIXIR z dzikiego chrzanu	12,-
Consomme wołowe	25,-		
sakiewki z pikantną wołowiną, bulion wołowy, oliwa lubczykowa, warzywa		Pieprzono Kurnwica	10,-

NAPOJE ZIMNE

NAPOJE GORĄCE

Woda Ostromecko Elixir 0,33l / 0,7l	7,- / 18,-	Herbata Ronnefeldt	12,-
Acqua Panna 0,25l / 0,7l	10,- / 22,-	Kawa Illy mała / duża	8,- / 12,-
S. Pellegrino 0,25l / 0,7l	10,- / 22,-	Espresso Illy / podwójne espresso	8,- / 12,-
Lemoniada DW 0,3l / 1l	12,- / 29,-	Cappuccino Illy	12,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Cukru,	8,-	Cafe Latte Illy	15,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley (0,25l)	8,-		
Soki Cappy (0,2l)	8,-		
Soki świeżo wyciskane (0,25l)	15,-		
Napój energetyczny BURN	10,-		

WINA NA KIELISZKI

Wino musujące	19,-
Wino białe	24,-
Wino czerwone	24,-

Pełna oferta dostępna w Karcie Win

DANIA GŁÓWNE

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

		(I - otwarcie, II - zamknięcie)	
Halibut	67,-		
puree ziemniaczane z pieczoną papryką, duszony por, groszek cukrowy, pomidory, mus z groszku zielonego, piana cytrynowa		I. Ketel One Citroen	15,-
		II. Taiga Shtof	35,-
De Volaille z białą truflą	49,-		
pieś kurczaka zagrodowego, biała trufła, masło, tłuczony groszek, kalafior, ziemniaki		I. Beluga Transatlantic	18,-
		II. Belvedere Pure	12,-
Kaczka pieczona	67,-		
buraki z żurawiną i jabłkiem, sos pomarańczowy z kardamonem, pieczony seler z orzechami, kluseczki ziemniaczane		I. Finlandia Redberry	9,-
		II. Chopin Wheat	12,-
Kotlety mielone	45,-		
selekcjonowana wieprzowina, marchewka z groszkiem, ziemniaki, pieczone buraki		I. Żubrówka Czarna	8,-
		II. Pałac Kultury	14,-
Golonka	49,-		
kapusta z koperkiem, pomidory, ziemniaki, lody chrzanowe, piana z kapusty, skwarki, sos z pieczonego czosnku i miodu		I. Elixir z dzikiego chrzanu	12,-
		II. Millenium by Stumbras	25,-
Polędwica wołowa	82,-		
sezonowana wołowina, mus z pieczonej pietruszki, kasza pęczak, smażony borowik, sos z palonego masta i szalotki		I. Roberto Cavalli Rosemary	20,-
		II. U'lvką	23,-

DESERY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Beza	24,-		
krem waniliowy, truskawki, sorbet malinowy, konfitura z truskawek		Pravda Espresso	12,-
Szarlotka	28,-		
prażone jabłka z cynamonem, biała czekolada, kruche ciasto, kawior z jabłka, lody śmietankowe z tonką		Chopin Likier Karmelowy z solą morską	14,-
Stony karmel w czekoladzie	24,-		
mus czekoladowy, biszkopt, stony karmel, chrupiący puder z białej czekolady, karmelizowane orzechy, duszona wiśnia, lody "Kogel mogel"		Nalewka Staropolska Karola Majewskiego Śliwkowa Wiśniowa	14,-
Lody ELIXIR	24,-		
selekcja sezonowych lodów i sorbetów naszego wyrobu		ELIXIR Ajerkoniak	12,-