

„Food pairing” to sztuka łączenia smaków. To odkrywczy sposób na doskonalenie potraw, inspirowany 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” śledź bałtycki, mus z pieczonego buraka, majonez cytrynowy, jajko przepiórcze, młode ziemniaki, marynowana szalotka, kawior z jabłka, ser Oscypek, ogórek kiszony z Hajnówki	34,-	I. Dwór Sieraków Superior 10,- II. Belvedere Bartężek Lake 20,-
Carpaccio ze śledzia śledź marynowany w lubczyku, sałaty, marynowane grzyby, kwaśna śmietana	29,-	I. Belvedere Citrus 14,- II. Senator Komorowski 12,-
Nózki w galarecie musztarda, ocet, chrzan z pigwą, mus z pieczonego czosnku, świeży majeranek, rzodkiewka	29,-	I. ELIXIR z dzikiego chrzanu 12,- II. Finlandia 9,-
Tatar wołowy sezonowana polędwica wołowa, emulsja musztardowa, lubczyk, szalotka, ogórek kiszony z Hajnówki, żółtko 64°C	39,-	I. Dwór Sieraków z Pieprzem 12,- II. Beluga Noble 13,-
Kozi ser z gruszką kozi ser w chrupiącym cieście, burak, sałaty, jogurt z marakują, kawior malinowy, gruszka w czerwonym winie, czarny bez, karmelizowane orzechy włoskie	29,-	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 chrupiące ciasto, pikantna kapusta, musztarda jabłkowa, chutney anyzowy, sos z wiśnią, oliwa lubczykowa	35,-	I. Staropolska Wódka Litworowa 10,- II. Piasecki Miodówka Wiśniowa 9,-
Pierogi ruskie z truflą twaróg, biała trufła, ziemniaki, piana z pieczonych pomidorów, ziółowy piasek	29,-	I. Dwór Sieraków Superior 10,- II. Grey Goose 13,-
Pierogi z kaczką karmelizowana żurawina, pieczone buraki, jabłko z cynamonem, kwaśna śmietana, sos tymiankowy, emulsja majerankowa	29,-	I. Mioduła Prezydencka 14,- II. Saska Śliwka Węgierka 7,-
Kasza pęczak borowiki, szalotka, natka pietruszki, wędzony ser Oscypek, pomidory	39,-	I. Finlandia Platinum 13,- II. Grey Goose 13,-

ZUPY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Truflowa biała trufła, ziemniaki, grzanka z pieczywa razowego, pianka z trybuli	25,-	Młody Ziemniak 2016 14,-
Żurek wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chrupiący boczek, emulsja ze świeżego majeranku	22,-	ELIXIR z dzikiego chrzanu 12,-
Consomme wołowe sakiewki z pikantną wołowiną, bulion wołowy, oliwa lubczykowa, warzywa	25,-	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 puree ziemniaczane z pieczoną papryką, duszony por, groszek cukrowy, pomidory, mus z groszku zielonego, piana cytrynowa	67,-	I. Ketel One Citroen 15,- II. Krova 15,-
De Volaille z białą truflą pierś kurczaka zagrodowego, biała trufła, masło, tłuczony groszek, kalafior, ziemniaki	49,-	I. Beluga Transatlantic 18,- II. Belvedere Pure 12,-
Kaczka pieczona buraki z żurawiną i jabłkiem, sos pomarańczowy z kardamonem, pieczony seler z orzechami, kluseczki ziemniaczane	67,-	I. Stumbras Cranberry 9,- II. Chopin Wheat 12,-
Kotlety mielone selekcjonowana wieprzowina, marchewka z groszkiem, ziemniaki, pieczone buraki	45,-	I. Żubrówka Czarna 8,- II. Finlandia Platinum 13,-
Golonka kapusta z koperkiem, pomidory, ziemniaki, lody chrzanowe, piana z kapusty, skwarki, sos z pieczonego czosnku i miodu	49,-	I. Elixir z dzikiego chrzanu 12,- II. Dwór Sieraków z Pieprzem 12,-
Polędwica wołowa sezonowana wołowina, mus z pieczonej pietruszki, kasza pęczak, smażony borowik, sos z palonego masta i szalotki	82,-	I. Roberto Cavalli Rosemary 20,- II. U'luką 23,-

DESERY

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

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