

### Zakąski

Szparagi, kozi ser, orzech, żółtko confit, kiszony żółty pomidor, mała Św. Jakuba	49
Węgorz, seler, zielone jabłko, duszona kapusta	63
Krótko wędzony łosoś bałtycki, twaróg z koziego sera, rzodkiew, szparag	56
Tatar wołowy z domową musztardą, szalotką piklowaną, puder z żółtka	68
Mus z drobiowej wątróbki i Porto, kruszonka z jeżyny, świeży chrzan	47
Chłodnik z czerwonej kapusty, chrust z pora, jajko, botwina, nasturcja, mleczna cielęcina	36
Pierogi faszerowane bryndzą, cebulą i ziemniakiem, sos na maślanie	42

### Ryby

Okoń morski, letnie warzywa, kalafior romanesco, mus z pieczonych pomidorów	92
Smażony turbot, faszerowany kwiat cukinii, karczoch, szparaga	108
Jesiotr, topinambur, komosa ryżowa, japońska rzepa daiko, palony ogórek, botwina, kawior z jesiotra	83

### Mięsa

Grillowany schab z młodej mlecznej wieprzowy z kością, dymka, bób, cukinia, pomidory heritage	110
Smażona pierś z perliczki, młoda rzepa, kalarepa, karczoch, esencja z boczku, suflet ziemniaczany	84
Długo duszony mostek wołowy, młody por, wilec wodny, puree ziemniaczane z musztardą francuską	91
Pieczony comber jagnięcy w kruszonce ze świeżych ziół, smażona marynowana cykorii, flak ziemniaczany, zielony groszek, fasolka wielokwiatowa	112

Desery

Ananas, sorbet z konfitowanego yuzu, beza, tymianek	35
Marynowany korzeń lotosu, figa, krem z fasolą tonka	35
Kogel-mogel z truskawkami	35

