

Artesse

RESTAURANT

Prolog | amuse bouche
Rozdział I | pstrąg wędzony | kozi twaróg | jarzębina
Rozdział II | wołowina | chleb
Rozdział III | jesiotr | dynia | pomidor
+Antonius caviar 100PLN
Rozdział IV | kaczką | jeżyny | foie gras
Rozdział V | jeleni | gruszka | pietruszka | leśne grzyby
+czarna trufla 100PLN
Rozdział VI | canelé | trufla | wódka
Rozdział VII | czekolada | figa | szalwia
Epilog | petit four

Prologue | amuse bouche
Chapter I | smoked trout | goat curd | rowanberry
Chapter II | beef | bread
Chapter III | sturgeon | pumpkin | tomato
+Antonius caviar 100PLN
Chapter IV | duck | blackberry | foie gras
Chapter V | deer | pear | parsley | forest mushrooms
+black truffle 100PLN
Chapter VI | canelé | truffles | vodka
Chapter VII | chocolate | fig | sage
Epilogue | petit four

450 PLN

Wine Pairing Premium 700 PLN | Classic 360 PLN • Antonius Caviar Oscietra 380 PLN | Oyster No°3 Gillardeau 34PLN |

cena zawiera podatek VAT | lista alergenów dostępna u obsługi | do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku
prices include VAT | for allergens matrix please refer to the personnel | for every table will be added a service charge of 10% of the bill

Artesse

RESTAURANT

Prolog | amuse bouche

Rozdział I | pstrąg wędzony | kozi twaróg | jarzębina

Rozdział II | wołowina | chleb

Rozdział III | klar | skorzonera | kwaśna śmietana

Rozdział IV | jesiotr | dynia | pomidor

+Antonius caviar 100PLN

Rozdział V | kaczką | jeżyny | foie gras

Rozdział VI | cielęcina | chrzan | śledź

Rozdział VII | jeleń | gruszką | pietruszką | leśne grzyby

+czarna trufla 100PLN

Rozdział VIII | ser | owoce | konfitura

Rozdział IX | canelè | trufla | wódka

Rozdział X | czekolada | figa | szalwia

Epilog | petit four

Prologue | amuse bouche

Chapter I | smoked trout | goat curd | rowanberry

Chapter II | beef | bread

Chapter III | batter | salsify | sour cream

Chapter IV | sturgeon | pumpkin | tomato

+Antonius caviar 100PLN

Chapter V | duck | blackberry | foie gras

Chapter VI | veal | horseradish | herring

Chapter VII | deer | pear | parsley | forest mushrooms

+black truffle 100PLN

Chapter VIII | cheese | fruits | jam

Chapter IX | canelè | truffles | vodka

Chapter X | chocolate | fig | sage

Epilogue | petit four

540 PLN