sezoNOWE MENU

vol.XII

NA START

WĄTRÓBKA DROBIOWA / borowiki / pietruszka / dynia piklowana / N'duja / pangrattato / szalotka / domowe pieczywo..... **32**

BUŁECZKI BAO Z UDKIEM KACZYM / smażona kapusta pekińska z chilli / imbir / czosnek / dynia pieczona / orzechy ziemne / kolendra / sos hoisin / sezam..... **29**

ZUPA TOM-KHA / dynia gochujang / pierożki gyoza grzybowe z edamame / grzyby nameko / borowiki / chilli / olej ziołowy / tajska bazylia..... **28**

DANIA GŁÓWNE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA / gnocchi dyniowe ze smażonymi grzybami shimeji / burak piklowany / sos borowikowy / chipsy z jarmużu / jabłko z gorczycą / oliwa ziołowa..... **57**

HALIBUT Z KRUSZONKĄ ORZECHOWĄ / quinoa w soku z jabłka z grzybami enoki / grzyby shiro kikurage z olejem sezamowym i mirin / szczawik zajęczy / sos gochujang na mleku kokosowym / dynia pieczona / orzechy pekan w gochujang / burak piklowany..... **72**

MAŁŻE Z MAKARONEM LINGUINE / grzyby nameko / dynia pieczona / sos winny / ser Pecorino / szczawik zajęczy / pietruszka / chilli / oliwa truflowa..... **52**

PIECZONY SELER / smażone grzyby shimeji oraz nameko / puree selerowe / chipsy z jarmużu / sos vege demi-glace & bulgogi / pieczona i piklowana dynia..... **47**

DESER

MONODESER W KRUCHEJ SKORUPCE / mus z białej czekolady z gruszką / ciasto kruche / sos porzeczkowy / owoce sezonowe / orzechy ziemne..... **29**