



DZICZYŻNA

MENU DEGUSTACYJNE

PRZYSTAWKA ZIMNA

PODWĘDZANY TATAR Z JELENIA
Z ŻELEM Z ROKITNIKA

PRZYSTAWKA CIEPŁA

TOURTE Z SZARPANĄ DZICZYŻNĄ
Z DEMI GLACE Z DZICZYŻNY

ZUPA

BULION Z DZIKIEGO PTACTWA
Z LANYMI KLUSKAMI

DANIE GŁÓWNE

DANIEL Z GRATIN Z SELERA,
JARMUŻEM I SOSEM JAŁOWCOWYM

DESER

MUS Z GRZYBÓW I WHISKY
Z CZARNĄ PORZECZKĄ
I MLECZNYMI KAMIENIAMI

