

Menu Wielkanocne

EASTER MENU

PRZYSTAWKI | STARTERS

Łosoś gravlax na grzance Gravlax Salmon on Toast

łosoś, kawior z pstrąga, mus śmietankowy, oliwa porowa, puder z czarnych oliwek
salmon gravlax, trout caviar, cream mousse, leek oil, black olive powder

55 PLN

Gratina ziemniaczana z żółtkiem sous-vide Truffle Potato Gratin with Sous-Vide Egg Yolk

gratina ziemniaczana, trufle, żółtko, pieczarka, emulsja maślana
potato gratin, truffle, egg yolk, mushroom, butter emulsion

39 PLN

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES

Stek z halibuta | Halibut Steak

halibut, cytrusowy sos Beurre Blanc, puree z zielonego groszku i mięty
halibut steak, citrus beurre blanc sauce, green pea and mint purée

89 PLN

Comber z królika | Rabbit Loin

comber z królika, krem z selera, młode marchewki, sos demi, piana z boczku
rabbit loin, celeriac cream, young carrots, demi sauce, bacon foam

89 PLN

DESER | DESSERT

Pascha | Traditional Pascha

serek śmietankowy, biała czekolada, bakalie, sos pomarańczowy
cream cheese, white chocolate, dried fruits and nuts, orange sauce

29 PLN

Meritum
RESTAURANT