Menu
Andrzejkowe

Amuse-bouche
Bliny z tatarem z pniewskiej wołowiny,
piklowaną czerwoną cebulą i lubczykiem

Pinchos z brioche, z tatarem z suszonych pomidorów, piklowaną czerwoną cebulą i lubczykiem ● WEGE

Pieczywo
Francuska bagietka ze smalcem z oliwek

Zupa
Consommé z pieczonego ziemniaka
tortellini z prażoną cebulą
i soczewicą oraz pstrągiem

Consommé z pieczonego ziemniaka z tortellini z prażoną cebulą i soczewicą
● WEGE

Danie główne
Comber z jelenia z pieczonymi warzywami
korzeniowymi, truflowym purée
ziemniaczanym, jeżyną i sosem demi glace

Risotto borowikowe z boczniakami królewskimi i chipsami pietruszkowymi
● WEGE

Deser
Gdańskie mleko z domową konfiturą
wiśniową i czekoladową chrupką

Petit fours
Czekoladki z whisky i wędzoną solą

Menu
St. Andrew's Day

Amuse-bouche
Blinis with beef tartare made from Pniewy beef, pickled red onion and lovage

Brioche pinchos with sun-dried tomato tartare, pickled red onion and lovage
● VEGE

Bread
French baguette with olive tapenade

Soup
Roasted potato consommé with tortellini filled with toasted onion and lentils, served with trout

Roasted potato consommé with tortellini filled with toasted onion and lentils
● VEGE

Main Course
Venison loin with roasted root vegetables, truffle mashed potatoes, blackberries and demi-glace sauce

Porcini mushroom risotto with king oyster mushrooms and crispy parsley chips
● VEGE

Dessert
Gdańsk-style milk dessert with homemade cherry preserve and chocolate crumble

Petit fours
Whisky chocolates with smoked salt