



menu smak i elegancja



AMUSE BOUCHE

Smaki arte
Buraczki / Czekolada
Niedźwiedzie Friarielli / Orzech włoski

PRZYSTAWKA

Kluska leniwa
Belper Knolle

DANIE GŁÓWNE I

Skrei
Custard dyniowy / Palone masło / Polska trufla

INTERMEZZO

Porzeczka / Czarny bez

DANIE GŁÓWNE II

Wołowina z Polski
Topinambur / Kawa / Albufera

DESER

Słonecznik
Karmelizowana biała czekolada

Curated by Artur Szwacki, Chef de Cuisine restaurant.arte