

## **RYBY/ FISH**

*„Arctic Char”, consomme z ryb śródziemnomorskich, pianka z langustynek, Palourdes 89,-*  
*“Omble chevalier”, Mediterranean fish consomme, Langustine foam, Palourdes*

*Filet z dzikiego bara, chrupiąca polenta, grzyby Shimeji, imbirowy sos Ponzu 98,-*  
*Wild Sea Bass fillet, crispy polenta, Shimeji mushrooms, ginger Ponzu sauce*

*Filet z Turbota atlantyckiego, cytrusy, fasolką mung, galaretką z fenku & sepia 109,-*  
*Atlantic Turbot fillet, citruses, beans mung, fennel jelly & sepia*

*Pieczony w całości w soli lub grillowany Sea Bass, warzywa, sos Vierge ( danie dla 2os ) 120,-/os*  
*Whole Sea Bass baked in salt or grilled, vegetables & sauce Vierge (dish for 2 per)*

## **MIEŚA / MEAT**

*Ballotine z kaczki w niskiej temperaturze, kremowe truflowe risotto 82,-*  
*Duck ballotine at low temperature, creamy truffle risotto*

*Pierś z perliczki, palony topinambur, karmelizowany kasztan & sos Miso 89,-*  
*Guinea fowl breast, roasted Jerusalem artichoke, caramelized chestnut & Miso sauce*

*Comber z sarny, Millefeuille z pasternaką, salsefia, żółte buraki 105,-*  
*Rack of venison, parsnip Millefeuille, salsify & yellow beets*

*Irlandzka jagnięcina, Pastilla z bakłazana, humus, galaretką z espresso 119,-*  
*Irish lamb, Eggplant Pastilla, humus & espresso jelly*

*Dojrzewająca polędwica wołowa Rossini, foie gras „Pomne Anna” 140,-*  
*Maturing beef tenderloin Rossini, “Pomne Anna” & foie gras*

## **„MENU DÉCOUVERTE” 5 LUB 7 ODSEŁON KUCHNI MICHEL’A**

*„Menu Découverte” 5 or 7 courses of Michel Cuisine*

**229pln / 295 pln**

## **Dobrana selekcja 3 lub 5 win do menu degustacyjnego**

*The finest selection of 3 or 5 wines to the degustation menu*

**105pln / 175 pln**