

Wine pairings

Historia

Współczesny / Klasyczny

430 pln / 610 pln

Krótką Historią

Współczesny / Klasyczny

270 pln / 390 pln

Non-alcoholic pairing

Historia

210 pln

Krótką Historią

110 pln

Nasz zespół Sommelierów
dopasował selekcję win oraz napojów bezalkoholowych,
które podkreślają i dopełniają smak przepisów
przygotowywanych w kuchni EPOKI

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku



Kawior Antonius

Oscietra 6 30g*

310 pln

Siberian 6 30g*

310 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Krótką Historia

Zupa cebulowa na rosole
Kanapki nadziewane
Gomółki z twarogu
Śledzie marynowane zwyczajne
Surówka ogórkowa
Węgorz w galarecie
+ Kawior Antonius Oscietra 6 130pln*

Pasztet z gęsich wątróbek
Półgęsek
Okrasa z gęsi

Homar w majonezie
+ Kawior Antonius Siberian 6 130pln*

Langusta
lub

Bigos z wszelkiego mięsa pieczonego na rożnie
** Wagyu 230pln*

Pomarańcze nadziewane
Wety

495 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Zupa cebulowa na rosole
Kanapki nadziewane
Gomółki z twarogu
Śledzie marynowane zwyczajne
Surówka ogórkowa
Węgorz w galarecie
+ Kawior Antonius Oscietra 6 130pln*

Pasztet z gęsich wątróbek
Gęś pieczona
Półgęsek
Okrasa z gęsi

Pianka zamrażana

Homar po amerykańsku
Homar w majonezie
+ Kawior Antonius Siberian 6 130pln*
Langusta

Grzyby
Sarny jak sporządzić
Bigos z wszelkiego mięsa pieczonego na rożnie
** Wagyu 230pln*

Pomarańcze nadziewane
Piana
Wety

635 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku