

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*

350 pln

Siberian 6 30g*

350 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Krótką Historia

Ostrzygi
Pasztet z ostrzygami
Suppa ze ślimaków z pączuszkami
Ślimaki siekane do farszu

Bułki maślane
Chleb innym sposobem
Placek mięsny
Sztuka mięsa cielęca z kawiorowym sosem
+ *Kawior Antonius Oscietra 6* 130pln*
Pieczeń cielęca zawijana z sardelami

1825
1894
Pianka zamrażana

1926
Majonez z raków
Zupa rakowa ze śmietaną

1926
Turbot z wody do sosów
+ *Kawior Antonius Siberian 6* 130pln*

lub
1682
Potrawa mięsna z morelami

1932
Krem jagodowy

1686
Wety

545 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Ostrzygi
Pasztet z ostrzygami
Suppa ze ślimaków z pączuszkami
Ślimaki siekane do farszu

Bułki maślane
Chleb innym sposobem
Placek mięsny
Sztuka mięsa cielęca z kawiorowym sosem
+ *Kawior Antonius Oscietra 6* 130pln*
Pieczeń cielęca zawijana z sardelami

1825
1894
Pianka zamrażana

Majonez z raków
Zupa rakowa ze śmietaną
Turbot z wody do sosów
+ *Kawior Antonius Siberian 6* 130pln*

Animele smażone z grzybami
Pasztet francuski na zimno
Potrawa mięsna z morelami

1682
1932
Ananas z jabłkami
Krem jagodowy

1686
Wety

665 pln

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku