

Wine pairings

Historia

Współczesny / Klasyczny

430 pln / 610 pln

Krótką Historia

Współczesny / Klasyczny

270 pln / 390 pln

Non-alcoholic pairing

Historia

210 pln

Krótką Historia

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

Kompot	
Ostrzygi	
Pstrąg ze słodkim lub kwaśnym sosem	1825
Ciasto ze śmietaną	
Mizeria z ogórków	
Węgorz marynowany	
Chleb	
Groch zielony	1786
Potaż szparagowy z polewką z grochu zielonego	
Kotlety cielęce siekane	
Pianka zamrażana	1894
Zupa rakowa ze śmietaną	
Majonez z raków	1926
Budyn z raków	
Okon "au gratin"	1926
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln	
lub	
Potrąwa z smarżami świeżemi taką	1682
Sery zwyczajne	
Bulwy smażone z miodem	1905
Wety	1686
545 pln	

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Kompot	
Ostrzygi	
Pstrąg ze słodkim lub kwaśnym sosem	1825
Ciasto ze śmietaną	
Mizeria z ogórków	
Węgorz marynowany	
Chleb	
Groch zielony	
Szparagi	1786
Potaż szparagowy z polewką z grochu zielonego	
Kotlety cielęce siekane	
Pianka zamrażana	1894
Zupa rakowa ze śmietaną	
Majonez z raków	
Budyn z raków	1926
Okon "au gratin"	
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln	
Tartuffole	
Grzyby suche	1682
Potrąwa z smarżami świeżemi taką	
Sery zwyczajne	
Jabłka smażone z ananasami	1905
Bulwy smażone z miodem	
Wety	1686
665 pln	

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku