

Wine pairings

Historia

Współczesny / Klasyczny

490 PLN / 630 PLN

Krótką Historia

Współczesny / Klasyczny

350 PLN / 450 PLN

Non-alcoholic pairing

Historia

325 PLN

Krótką Historia

225 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
1825
Pstrąg ze słodkim lub kwaśnym sosem
Mizeria z ogórków
Pstrąg świeży
Chleb
Groch zielony
1786
Karczochy
Kotlety cielęce siekane
1894
Pianka zamrażana
Zupa rakowa ze śmietaną
1926
Majonez z raków
Budyń z raków
1682
Polewka grzybowa
1926
Okon "au gratin"
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln
lub
1682
Comber sarni
Sery zwyczajne
1905
Bulwy smażone z miodem
1686
Wety

595 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Kompot
Ostrzygi
1825
Pstrąg ze słodkim lub kwaśnym sosem
Mizeria z ogórków
Pstrąg świeży
Chleb
Groch zielony
1786
Karczochy
Kotlety cielęce siekane
1894
Pianka zamrażana
Zupa rakowa ze śmietaną
Majonez z raków
1926
Budyń z raków
Okon "au gratin"
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln
Polewka grzybowa
Tartuffole
1682
Grzyby suche
Comber sarni
Sery zwyczajne
1905
Sałata w różnych kolorach
Bulwy smażone z miodem
1686
Wety

725 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku