

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

Pianka zamrażana
1894
Zupa rakowa ze śmietaną
Majonez z raków
1926
Budyń z raków

Polewka grzybowa
1682
Okon "au gratin"
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln

lub
Comber sarni
1682
Sery zwyczajne
1905
Bulwy smażone z miodem

Wety
1686

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

Pianka zamrażana
1894
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
Legumina orzechowa
Bulwy smażone z miodem

Wety
1686

725 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku