

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 z bzu
1825 Ostrzygi
Pstrąg świeży
Mizeria z ogórków

Chleb
1786 Marchew młoda
Karczoch a la Barigoulle
Kotlety cielęce siekane
1894 Pianka zamrażana

1926 Majonez z raków
Budyń z raków

1682 Tartuffole

1926 Sandacz po parysku
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln
lub

1682 Potrawa ze szparagami

1905 Sery zwyczajne
Krem czekoladowy

1686 Wery

625 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Kompot z bzu
1825 Ostrzygi
Pstrąg świeży
Mizeria z ogórków

Chleb
1786 Marchew młoda
Karczochy a la Barigoulle
Kotlety cielęce siekane
1894 Pianka zamrażana

1926 Majonez z raków
Budyń z raków

Sandacz po parysku
+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln

1682 Tartuffole
Grzyby suche
Potrawa ze szparagami

Sery zwyczajne
1905 Legumina orzechowa
Krem czekoladowy

1686 Wery

725 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku