

Wine pairings

Historia

Współczesny / Klasyczny

490 PLN / 630 PLN

Krótką Historia

Współczesny / Klasyczny

350 PLN / 450 PLN

Non-alcoholic pairing

Historia

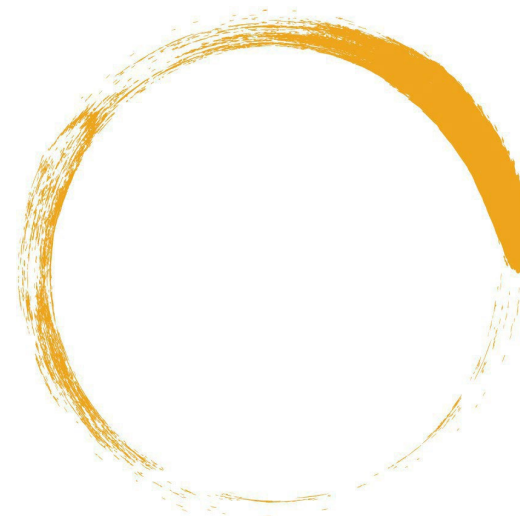
325 PLN

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

Karczochy a la Barigoulle

1786
Kotlety cielęce siekane

1894
Pianka zamrażana

1926
Majonez z raków

Budyń z raków

1682
"Skopowina" z rusztu

Sandacz po parysku

+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln
1926
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

Karczochy a la Barigoulle

1786
Kotlety cielęce siekane

1894
Pianka zamrażana

Majonez z raków

1926
Budyń z raków

Sandacz po parysku

+ Kawior Antonius Siberian 6* 130 pln

1682
Grilowana "Skopowina"
Potrawa ze szparagami

1905
Sery zwyczajne
Lody śmietankowe
Krem czekoladowy

1686
Wery

725 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku