

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
Mizéria z ogórków

Chleb
1786 Pirożki z grzybów świeżych
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
lub

1682
Potrawa ze szparagami

1905
Seryi zwyczajne
Krem czekoladowy

1686
Wety

625 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku

Historia

Kompot z bzu
1825 Ostrzygi
Pstrąg świeży
Mizéria z ogórków

Chleb
1786 Pirożki z grzybów świeżych
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

Seryi zwyczajne
1905 Lody śmietankowe
Krem czekoladowy

1686
Wety

725 PLN

serwis w wysokości 12,5% zostanie doliczony do rachunku