



## JESIEŃ PACHNĄCA CYNAMONEM

### ZUPY:

**Harira** rozgrzewająca, marokańska zupa z cieciorką ..... 12 zł

**Krem z selera naciowego** ..... 12 zł  
z chipsem z boczku i pudrem truflowym

### PRZYSTAWKA:

**Tatar z łososia** z sosem mango ..... 21 zł  
z kaparami, ogórkiem zielonym, cebulką, oliwą pietruszkową i pudrem z ogórka

### DANIA GŁÓWNE:

**Stek z kalafiora** z czarną soczewicą ..... 26 zł  
z jagodami goji, szpinakiem baby, czerwoną cebulą i suszonymi pomidorami

**Makaron noodles** z dynią hokkaido i chorizo ..... 28 zł  
z czosnkiem, pietruszką, pomidorkami koktajlowymi i białym winem

**Schab z kostką** na purée z kasztanów ..... 33 zł  
z chrustą dyniową, jarmużem, burakiem, pachnotką, popcornem i pudrem z oliwki

### FOODPAIRING – spróbuj zestawu!

**Kaczka szarpana**.....35 zł + kiel. 150 ml **Palazzo Mio Rosso** ..... 47 zł

**II miejsce w konkursie „Kaczka po Poznaniu 2017” w kategorii  
Nowa tradycja**

Kaczka szarpana na babce ziemniaczanej z czerwoną kapustą, rozmarynem, wędzoną śliwką, sosem z pieczonego jabłka, siankiem z pora i pudrem majerankowym. W idealnym połączeniu z pikantnym i bardzo włoskim winem Palazzo Mio Rosso. Wino to jest wyważonym połączenie szczepów Negroamaro, Primitivo, Sangiovese, które tworzą wino gęste, ciemne i aromatyczne z wyczuwalną pikantnością.

### NAPOJE:

**Jesienna kawa z syropem szarlotkowym** ..... 13 zł  
z bitą śmietaną, cynamonem i ciasteczkami maślanymi

### DESER:

**Ciasto marchewkowe** z domowymi lodami cynamonowymi ..... 14 zł