

Artesse
RESTAURANT
by Juanlu Fernández

Menu Degustacyjne

Selekcja Amuse-Bouche Szefów Kuchni
Kraków - Lu - Jerez

Sałatka w Płynie • Nowalijki

Seriola • Dashi • Mięta

Homar • Botwina • Rzepa

Żurek • Chrzan • Grzyby

Turbot • Kiszonki • Drób

Sztuka Mięsa • Warzywa

Jogurt • Werbena • Ogórek

Róża • Rabarbar • Liczi

Czekolada • Fasola Tonka • Porzeczka

Słodyczne

Cena Menu • 490 PLN | 580 PLN

Wine Pairing • 410 PLN | 470 PLN

Ostryga №3 Gillardeau • 31 PLN | Kawior Antonius Oscietra • 395 PLN

wykaz alergenów dostępny u obsługi
do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku

Artesse
RESTAURANT
by Juanlu Fernández

Menu a'la carte

Selekcja Amuse-Bouche Szefów Kuchni
Kraków – Lu - Jerez

Sałatka w Płynie • Nowalijki
Lub

Żurek • Chrzan • Grzyby

Wołowina • Sałata • Burak
Lub

Kurczak Kukurydziany • Smardze • Ziemniak

Jogurt • Werbena • Ogórek
Lub

Róża • Rabarbar • Liczi

Słodycze

Cena Menu 290 PLN

Ostryga N°3 Gillardeau • 31 PLN | Kawior Antonius Oscietra • 395 PLN

wykaz alergenów dostępny u obsługi
do każdego stolika doliczany jest serwis w wysokości 10% wartości rachunku