

menu

kolacja degustacyjna

— PRZYSTAWKA —

PIKANTNY TATAR Z ŁOSOSIA / ZIELONY OGÓREK / AVOKADO Z
LIMONKĄ / CHIPS Z SEPII

— ZUPA —

KREM Z TOPINAMBURU / KARMELIZOWANY TOPINAMBUR /
ORZECH LASKOWY / OLEJ ESTRAGONOWY

— I DANIE GŁÓWNE —

SMAŻONY FILET Z HALIBUTA / PURÉE Z KALAFIORA Z WANILIĄ /
RISOTTO SZAFRANOWE / ZIELONE SZPARAGI / SOS BÉARNAISE

— INTERMEZZO —

SORBET CYTRYNOWY Z PROSECCO

— II DANIE GŁÓWNE —

POLĘDWICA WOŁOWA (MEDIUM) / PURÉE SELEROWO - TRUFLOWE /
KONFITOWANY ZIEMNIAK / KARMELIZOWANA CEBULA / SZPARAGI /
GRZYBY SHIMEJI / SOS TRUFLOWY

— DESER —

MINI PAVLOVA / MARAKUJA / LEMON CURD / OWOCE