

KOŁACJA WALENTYNKOWA BLISKO!



14 LUTEGO 2018 OD 18.00



MENU

Aperitif

Meinklang | 'Prosa' Rose | Burgenland, Austria | 2016

Przystawka

Wątróbka drobiowa w syropie imbirowym z warzywnym linguini i karmelizowanym jabłkiem

Johannes Geil | Gewurztraminer feinherb | Hesja Nadreńska, Niemcy | 2014

Danie Główne I

Dorsz confit z klarowanym masłem, gotowaną cykorią w pomarańczach i czarną soczewicą

Cincinnati | 'Illirio' | Lacjum, Włochy | 2014

Danie Główne II

Czarne risotto z małżami św. Jakuba i krewetką zimnolubną, chipsy z kalafiora (v)

Meinklang | Blauburgunder | Burgenland, Austria | 2015

Deser

Beza z coulis owocowym i musem z czarnej porzeczki

Menu 125 zł | Pairing win 55 zł | os

MENU WEGETARIAŃSKIE

Aperitif

Meinklang | 'Prosa' Rose | Burgenland, Austria | 2016

Przystawka

Tatar z buraka, prażone nasiona z crème fraîche z sosem z wiśni i kardamonu (v)

Johannes Geil | Gewurztraminer feinherb | Hesja Nadreńska, Niemcy | 2014

Danie Główne I

Risotto truflowe z zielonymi szparagami i trybulą (v)

Meinklang | Blauburgunder | Burgenland, Austria | 2015

Danie Główne II

Pieczony kozi ser z glazurowanym burakiem sosem z czarnej porzeczki i palonymi warzywami (v)

Pike&Joyce | 'Rapide' Pinot Noir | Adelaide Hills, Australia | 2014

Deser

Mus kokosowy z galaretką mango i sorbetem z trawy cytrynowej

Menu 105 zł | Pairing win 55 zł | os