MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif
Prosecco Fabula DOC | Glera | Wenecja Euganejska | Włochy 2024

Amuse bouche
I chleb na zakwasie / masło / borowik
II śledź matias / burak / chrzan
III Pierogi z kaszanką

Przystawka I
zupa chlebowa / espuma z ziemniaka / puder z cebuli / grzyby
BÓBRKA '1853 | Riesling | Winnice Rymanów | Podkarpacie | Polska 2021

Przystawka II
pstrąg / sos maślany z rakami / sałatka z ziół
Solaris'25 |Solaris | Winnica Księżycowa | Podkarpacie | Polska 2025

Intermezzo
galaretka z octu jabłkowego / pieczone winogrono

Danie główne
kotleciki jagnięce /puree z selera/ demi glace / kartoflanka / cebula perłowa
Les Monestiers | Syrah | Dolina Rodanu | Domaine Les Bruyères | Francja 2023

Predeser
Rurka z kremem / rodzynki w rumie

Deser
ciasto czekoladowe / wiśnie / polewa czekoladowa
Okowita / TripleHead

Épilogue
grzane wino bezalkoholowe / cynamon

Cena
menu degustacyjne - 259 zł / os.
pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 129 zł / os.

OKOVITA Restauracja

TASTING MENU

Aperitif

Prosecco Fabula DOC | Glera | Veneto | Italy 2024

Amuse-bouche
I sourdough bread / butter / porcini mushroom
II matjes herring / beetroot / horseradish
III dumplings filled with black pudding

Starter I

bread soup / potato espuma / onion powder / mushrooms

BÓBRKA '1853 | Riesling | Winnice Rymanów | Subcarpathia | Poland 2021

Starter II

trout / crayfish butter sauce / herb salad

Solaris'25 |Solaris | Winnica Księżycowa | Podkarpacie | Poland 2025

Intermezzo

apple cider vinegar jelly / roasted grape

Main course

lamb cutlets / celeriac purée / demi-glace / potato soup / pearl onions

Les Monestiers | Syrah | Rhône Valley | Domaine Les Bruyères | France 2023

Predessert

cream-filled pastry tube / rum-soaked raisins

Dessert

chocolate cake / sour cherries / chocolate glaze

Okowita / TripleHead

Épilogue

non-alcoholic mulled wine / cinnamon

Price
tasting menu - 259 zł / person
pairing alcohols to the tasting menu - 129 zł / person

OKOVITA Restauracja