

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif

 Prosecco Fabula DOC | Glera | Wenecja Euganejska | Włochy 2024

Amuse bouche

- I tatar z poledwicy wołowej
- II chleb na zakwasie z masłem kurkowym
- III Pierogi z kaszanką

Przystawka I

zupa rakowa / szyjki rakowe / łosoś / piana kokosowo-limonkowa

 BÓBRKA '1853 | Riesling | Winnice Rymanów | Podkarpacie | Polska 2021

Przystawka II

labraks / sos holenderski / rzodkiewka / zielony groszek / bagietka

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

Intermezzo

Danie główne I

stek z sarny / gołąbek z białą kielbasą / demi-glace / orzechy włoskie / trawa żubrowa

 Les Monestiers | Syrah | Dolina Rodanu | Domaine Les Bruyères | Francja 2023

Predeser

arbuz / żel z czarnej porzeczki / koper / oliwa ziołowa

Deser

krem malinowy / krem monte / biszkopt waniliowy / świeże maliny / beza

 Okowita / TripleHead

Petit Fours

krem pâtissière z czekoladą i solonym karmelem / wanilia

Cena

menu degustacyjne - 259 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 129 zł / os.