

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif

 *americano*

Amuse bouche

- I chleb na zakwasie / masło drożdżowe
- II biała kiełbasa / cebula / kasza gryczana
- III knedel / parmezan / śliwka / pistacja

Przystawka

bulion / gęszina / fasola Orzeł / lubczyk

 *Pinot Grigio DOC delle Venezie / Pinot Grigio / Winetelling / Delle Venezie / Włochy 2024*

Danie główne I

pstrąg / beurre blanc / cytryna

 *Bóbrka 1853 / Riesling / Winnice Rymanów / Podkarpacie / Polska 2021*

Intermezzo

Danie główne II

jagnięcina / zimowe warzywa / pomidor / czerwone wino

 *Chateau Le Temple / Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot / Bordeaux / Medoc AOC CRU / Francja 2019*

Pre deser

krem z białej czekolady / śliwka / czarny bez

Deser

sernik baskijski / ganache z mlecznej czekolady

 *Okowita / TripleHead / Kordial*

Cena

menu degustacyjne - 189 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 109 zł / os.