

MENU DEGUSTACYJNE

Aperitif

 Cava Brut Rose / Trepat / Segura Viudas / Hiszpania N.V.

Amuse bouche

I chleb na zakwasie / czosnek niedźwiedzi
II biała kiełbasa / młoda kapusta / jabłko
III tartaletka / wędzony twaróg / szparag

Przystawka

botwinka / bób / jajko przepiórcze / młody chrzan

 BIEL Niebieski / Seyval Blanc/Muscaris/Johanniter / Winnice Rymanów / Podkarpacie / Polska 2023

Danie główne I

pstrąg / sos maślany / bułka szczypiorkowa

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

Intermezzo

sorbet z maślanki / pomidor

Danie główne II

rumsztyk jagnięcy / młode warzywa / rabarbar / majonez z polskich ziół

 Weingut Weber Spätburgunder / Pinot Noir / Nahe / Niemcy 2021

Predeser

pierogi z truskawkami / crème fraîche / rabarbar / bułka tarta

Deser

malinowa chmurka / crèmeux / malina / beza

 Okowita / TripleHead

Petit Fours

Cena

menu degustacyjne - 219 zł / os.

pairing alkoholi do menu degustacyjnego - 119 zł / os.